

ANTIPASTI

Il carpaccio di salmone rosso con pesche alla menta
e crostini di pane al lime € 14,00

Il polpo croccante con patate schiacciate all'agro ed olive di Taggia
con erbe aromatiche e maionese all'acqua di polpo € 14,00

L'insalatina di radicchio e mela verde con gamberi al vapore
e cremoso al gorgonzola € 14,00

Asparagi, yogurt, feta, pomodorini confits e crumble alle olive € 14,00

La parmigiana dorata con battuta di mozzarella di bufala e
pomodorini al pesto leggero di basilico € 13,00

PRIMI PIATTI

I paccheri di pasta fresca alla norma € 13,00

Le orecchiette al ragu di "NDUJA" e fonduta di provolone € 13,00

Le tagliatelle di pasta fresca ai 3 pomodori, mousse di burrata e
crudo di gamberi di Mazara € 15,00

Gli gnocchi di patate neri in guazzetto di pesci
in umido di pomodori € 14,00

Il risotto carnaroli riserva al profumo di limone,
ragu di gamberi e asparagi di mare € 14,00

SECONDI PIATTI

La scaloppa di Rombo scottata in plancia con carciofi e topinambur arrostiti
e salsa agli agrumi € 18,50

Le guancette di Rana Pescatrice in panure profumata con sedano rapa
e indivia al vino rosso e miele € 18,00

La tagliata di petto d'anatra con salsa di ciliegie all'aceto balsamico,
patate e carote € 19,00

La cotoletta alla milanese con patate croccanti
e/o rucola e pomodorini € 19,00

La costata del Dakota cotta su pietra lavica con le sue verdure e patate € 24,00