

ANTIPASTI

Carpaccio di bovino, ostriche all'aceto di lamponi,
estratto di barbabietola rossa e pane al prezzemolo € 14,50

Trigliette dorate, ricotta al limone, datterini marinati all'olio evo
e pesto di basilico e mentuccia € 14,50

Tentacoli di polpo fritto con tortino di patate all'agro, olive di Taggia alle erbette
e maionese al frutto della passione € 14,50

Crema di piselli, radicchio marinato, gelatina di carote,
mousse di caprino all'erba cipollina e crumble di pane al limone € 13,50

La parmigiana dorata con battuta di mozzarella di bufala e
pomodorini al pesto leggero di basilico € 13,50

PRIMI PIATTI

Paccheri con zuppeta di pesce e burrata € 14,50

Gnocchi di rapa rossa con fonduta di parmigiano, gamberi scottati e zucchine € 15,00

Risotto Carnaroli Riserva con piselli, nero di seppia e bottarga € 14,50

Fusilli al ferretto con crema di cime di rapa, liquirizia
e trito di maialino dei Nebrodi € 14,00

Spaghetti burro, acciughe e vaniglia € 14,00

SECONDI PIATTI

Scaloppa di rombo, pesto leggero, carciofi, patate ratte e pinoli € 18,50

Trancetti di branzino, radicchio stufato al vino rosso e miele,
sedano rapa croccante € 18,50

Tagliata di petto d'anatra, Pak-choi arrostito,
brunoise di patate e fondo d'anatra € 19,00

La cotoletta alla milanese con patate croccanti
e/o rucola e pomodorini € 19,50

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