

ANTIPASTI

I tentacoli di polpo in insalata con patatine al vapore, pomodorini confit, olive di Taggia e salsa teriyaki al limone € 14,00

La sfera di mozzarella di bufala ripiena di crema di melanzane, datterini canditi e gamberi di Mazara su ristretto di pomodoro caramellato € 15,00

Il sashimi di bue con fegato d'oca, crema di stracciatella e maionese alla colatura di alici su crostone di panbrioche tostato € 15,50

L'insalatina di baccalà CBT con frutti di capperi, cavolo viola all'aceto di lamponi e ricottina al limone € 14,00

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

PRIMI PIATTI

I paccheri con favette, piselli, carciofi, asparagi e fonduta di parmigiano € 14,00

Il risotto carnaroli riserva con estratto di salicornia, code di scampi e tartare di mango € 14,00

Le chitarrine con burro agli agrumi e bottarga di branzino € 14,00

Gli gnocchi rustici di patate, cacio e pepe e i gamberi al lime € 14,00

Le orecchiette di pasta fresca con calamaretti, fiori di zucca, pomodorini gialli e crema di zucchine € 14,00

SECONDI PIATTI

Il branzino scottato in plancia con carciofi arrostiti e cremoso di piselli € 18,50

I filetti di pesce azzurro dorati al burro con cipolle di Tropea in saor e purea di broccoli € 18,00

Il secreto di maialino iberico con patatine croccanti, cicoria arrostita, fonduta di provolone e fondo bruno di carne € 19,00

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

La costata di manzo del Nebraska (48 giorni di frollatura) alla griglia con le sue verdure e patate € 26,00