

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

 I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

* L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

Menu' alla carta

Antipasti

Capuccino vegetale

(fichi sott'aceto, trombette, pesca, olio di finocchietto marino) 18



Totani

panissa, bietola, porcino essiccato 19

Gambero viola (crudite')

frutti rossi, yogurt, sedano, gin alla begonia 21

Battuta di bue grigio

peperoni, toma, bagnetto verde di acciughe 19

Primi

Gnocchetti

di grano saraceno e ricotta con borragine e melanzane affumicate cremose, bisque di gambero e triglia 20

Bottoni

ripieni di tuccu, bietole cremose, prescinseua, spuma di aglio nero di Vessalico 20 

Cappellacci

di borlotti freschi, stracchino stagionato, cuore di bue, capperi essiccati. 19



Trenetta

crema di bottarga e limone salato, kumquat fermentati, semi di finocchietto 20

Anatra

il suo fondo, prugne cremose e bbq erbe di campo 25

Mupa

gazpacho estivo 25

Cappon magro

antico piatto tradizionale ligure a base di pesce bianco e verdure 23

Guancia

CBT, il suo fondo, friggiteLLi ripieni, mostarda di frutta 23

Dal nostro orto

Pomodoro,

lamponi, rosa 17



Orto estate

verdure km0 17



Minestrone

alla ligure 17



Formaggi

Selezione di formaggi locali 25



PANE e FOCACCIA sono prodotti da noi giornalmente solo con farine artigianali del MULINO DI SASSELLO 1830.

Non si effettuano variazioni sui piatti.

In questo menu' sono presenti formaggi a LATTE CRUDO

Pesce fresco di cattura sottoposto a trattamento termico (abbattimento) per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti.

