

I nostri piatti sono realizzati solo con prodotti locali provenienti da aziende agricole del territorio.

---

## Menu' alla carta

### Antipasti

---

#### Brioche

bresaola di aguglia, prescinseua, zabaione salato al limone 19

#### Prebuggiun

cipolla all'agro, foglia di pecorino, cracker 17 

#### Gambero rosa ( crudite')

meringa all'italiana, pompelmo, spuma di lenticchie 19

#### Battuta di cabannina

cavolfiore, nocciole, aglio delicato e acciughe 19

### Primi

---

#### Bottoni

ripieni di "tuccu", bietola, prescinseua, spuma di aglio nero di Vessalico 20 

#### Risotto

zucca, totanetti, chinotto 22

Minimo X2



#### Ravioli

,erborinato ai tre latti, cime di rapa, crunch di cavolo nero, cavolo navone in agrodolce 19



#### Trenette

sedano, timo , finger lime, bottarga di tonno 19

**Ricciola**

trevisana alla mugnaia, crema patate e aglio selvatico,  
aria di pesce essiccato 25

**Lingua**

vinaigrette senape e miele, cipolla marinata, rucolina 23

**Cappon magro**

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

**Guancia**

CBT, il suo fondo, millefoglie di verza, mostarda di frutta 23

**Dal nostro orto**

---

**Preve**

di verza e erbe spontanee, crema di pane 16



**Orto inverno**

verdure km0 in diverse consistenze 16



**Minestrone**

alla ligure 16



**Formaggi**

---

Selezione di formaggi locali 20



Non si effettuano variazioni sui piatti.

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

