

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.

