



Antipasti

Appetizer - Entrée

Girandola di Caprese € 12
Italian specialty, tomatoes and mozzarella
Assiette typique, mozzarella et tomates

Fiori di zucca, ricotta e spinaci
in Humus di patate al timo € 12
Pumpkin flowers, ricotta and spinach in thyme potato humus
Fleurs de citrouilles, ricotta, épinard avec humus pomme de terre

Carpaccio di Bresaola al profumo di bosco € 14
Carpaccio of Bresaola forest perfumed
Carpaccio de Bresaola parfumé aux bois

Semisfera di cous-cous al cuore di Burrata e Alici € 16
Hemisphere of cous-cous with burrata and anchovies
Hémisphère de couscous avec burrata et anchois

Insalata tropicale di crostacei € 18
Tropical crustaceans salad
Salade de Crustacés tropicaux





Le zuppe

The Soups- Le Soupes

Passato di verdure € 9
Vegetable soup
Consommé de légumes

Vellutata di patate viola € 10
Pureed soup with violet potato
Veloutée de pomme de terre violettes

Minestrone alla contadina € 11
Farmer Vegetable soup
Soupe paysanne





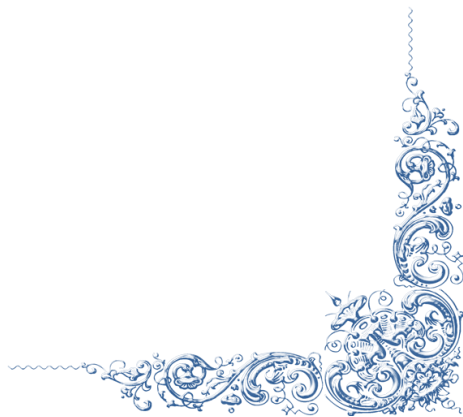
Risotti

(min. 2 persone/people/personnes)

Risotto all'acqua di Rose e gambero di Sanremo € 16
Risotto with Rose water and Sanremo shrimp
Risotto à l'eau de rose et aux Gambas de Sanremo

Chicchi di riso al basilico e frutti di mare € 16
Rice grains with basil and Seafood
Grains de riz au basilic et fruits de mer

Gemme di carnaroli al Barolo e Castelmagno € 18
Carnaroli rice with Barolo and Castelmagno cheese
Riz Carnaroli au Barolo et fromage Castelmagno





I Primi Italiani

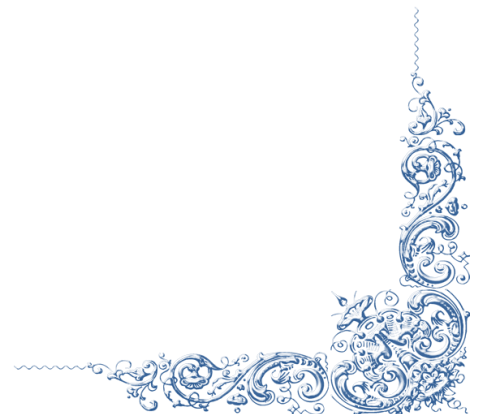
Italian Pastas - Les Pâtes d'Italie

Ravioli di borraggine ai sentori di salvia
e dressing di pinoli € 14
Borage Ravioli with Sage and pine nuts
Ravioli de bourrache au parfum de sauge et pignons

Gnocchi alla sorrentina € 14
Gnocchi sorrentina
Gnocchi sorrentina

Paccheri pesto e cozze vanno a nozze € 15
Paccheri with pesto and mussels
Paccheri avec pistou et moules

Pappardelle al ragù di coniglio e bacche di ginepro € 15
Pappardelle with rabbit ragout and juniper berries
Pappardelle au ragoût de lapin et baies de genièvre





Secondi piatti di Mare

Sea Main Course - Plat de Mer

Treccia di spigola al pan d'arancio € 18
Sea bass with orange bread
Tresse de Loup de mer au pan orange

Trancio di pesce spada grigliato all'olio agrumato € 18
Grilled Swordfish with citrus oil
Morceau d'Espadon grille à l'huile d'agrumes

Gamberoni scottadito € 24
Shrimp scottadito
Gambas à la scottadito

Pescato del giorno € 52 al kg.
Fish of the day
Poisson du jour





Secondi piatti di Terra

Ground Main Course - Plat de Terre

Rotolino di Vitello alle verdure € 18

Veal roll with vegetables

Rouleau de veau aux légumes

Tagliata di Fassona con rucola e grana €20

Cut of Veal Fassona with Rocket and Parmesan cheese

Coupe de Veau Fassona à la roquette et au Parmesan

Filetto di Fassona ai funghi porcini € 22

Fillet of Fassona with Mushrooms

Filet de Fassona aux Cèpes

Costolette di Agnello alla menta € 22

Lamb chops with mint

Côtelettes d'agneau à la menthe





Pontorni e Verdure

Side dishes and vegetables

Accompagnements et légumes

Giardinetto di verdure al vapore € 6
Steamed vegetables
Légumes cuits à la vapeur

Patate al forno € 6
Baked Potatoes
Pommes de terre au four

Verdure grigliate € 7
Grilled vegetables
Légumes grillée

Insalata tiepida di pomodorino e mozzarella € 7
Warm salad of tomatoes and mozzarella
Salade tiède de tomates et mozzarella

Insalate € 6
Salads
Salades





Dessert

Selezione di formaggi con confetture € 12
Selection of cheeses with jams
Sélection de fromages avec confitures

Tagliata di frutta € 7
Cut of fresh fruit
Salade de fruits frais

Macedonia di frutta € 7
Fruit salad
Salade de fruits

Dessert del giorno € 6
Dessert day by day
Dessert du jour

