

-Coperto 2.00 -Acqua 2.00 -Caffè 2.00

I prodotti acquistati freschi sono stati sottoposti a lavorazioni e trattamenti di bonifica preventiva dove richiesto, sottoposti ad eventuale abbattimento in conformità alle prescrizioni del "regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

Legenda allergeni

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1  GLUTINE | 2  LATTICINI | 3  LUPINI | 4  CROSTACEI |
| 5  UOVA | 6  PESCE | 7  SENAPE | 8  ARACHIDI |
| 9  FRUTTA A GUSCIO | 10  MOLLUSCHI | 11  SEDANO | |
| 12  SESAMO | 13  SOIA | 14  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | |

Antipasti

- Moscardini in umido con belga stufata alla "Ligure" (9-10-14) 15
- "Tarte-Tatin" di sedano rapa con fonduta ai tre lattici e pepe rosa (1-2-11) 14
- Vitello Tonnato, salsa alla "vecchia maniera", cipolle rosse in agro-dolce, limone e cardamomo (5-6) 14

Primi

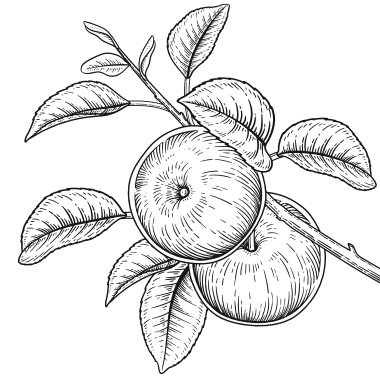
- Gnocchi di grano arso, polpo, lime e liquirizia (1-6-10) 15
- Tajarin con crema di topinambur, chips di alga nori, olio al levistico e nocciola (1-5-9) 15
- Raviolo ripieno d'agnello, dashi, zenzero marinato e 5 spezie (1-5-6-11-13) 16

Secondi

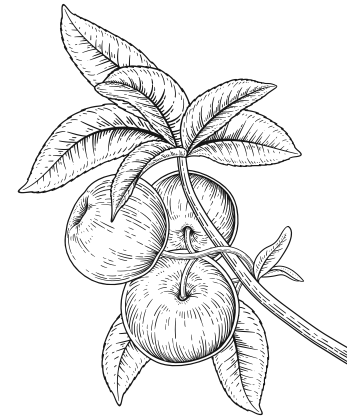
- Ombrina con salsa alla mugnaia e pak-choi alla pizzaiola (2-6-14) 18
- Cavolfiore "alla Cavour", bagnet d'ancie e spuma all'uovo affumicato (2-5-6) 16
- Taglio di carne "del giorno" alle erbe con purea di patate e Champignon (2) 16

Dolci

- Madeleine alla vaniglia con crema al mascarpone e albicocca (1-2-5) 6
- Waffle, composta di pere al vino e gelato alla castagna (1-2-5-9-14) 6
- Crostatina con cuore di cioccolato e zuppetta di cachi (1-2-5) 6



**Cucina vecchia
fà buon brodo!**



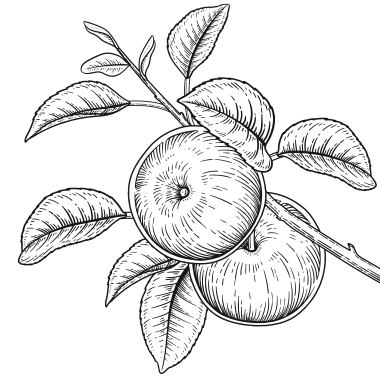
M E N Ù



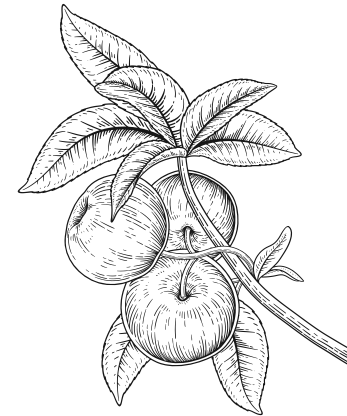
La passione culinaria e la cultura hanno fatto evolvere la cucina della nonna, mescolando tradizione e innovazione. Con l'uso di nuovi ingredienti, tecniche di cottura e maggiore attenzione alla presentazione, la cucina italiana tradizionale ha visto una maggiore varietà di piatti e un'esplosione di sapori.

La nostra passione ci ha portato a condividere la nostra esperienza con voi.

Benvenuti nelle nostre vite!



**Nonna's
Recipes, Fresh
Tricks**



ME NÙ



Culinary passion and culture have transformed grandma's kitchen, blending tradition with innovation.

Through new ingredients, cooking techniques, and a greater focus on presentation, traditional Italian cuisine has evolved into a richer variety of dishes and a true explosion of flavors.

Our passion has led us to share our experience with you.

Welcome to our world!

-Cover 2.00 -Water 2.00 -Coffee 2.00

Each fresh product has gone through a process to ensure a high level of protection for the human health and consumer interest in order with the Italian law "regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"



Allergen Legend

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1  GLUTINE | 2  LATTICINI | 3  LUPINI | 4  CROSTACEI |
| 5  UOVA | 6  PESCE | 7  SENAPE | 8  ARACHIDI |
| 9  FRUTTA A GUSCIO | 10  MOLLUSCHI | 11  SEDANO | |
| 12  SESAMO | 13  SOIA | 14  ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI | |

Starters

- Celery "tarte-tatin" with three-milk cheese fondue and pink pepper (1-2-11) 14
- Thinly sliced Vitello tonnato, its old recipe sauce with sweet and sour red onion, cardamom and lime (5-6) 14
- Stewed baby octopus with Ligurian-style braised Belgian endive (9-10-14) 15

First Courses

- Homemade Gnocchi made with "arso" flour, octopus, lime and licorice (1-6-10) 15
- Tajarin with Jerusalem artichoke cream, seaweed chips, lovage oil and hazelnuts (1-5-9) 15
- Stuffed Raviolo with lamb, dashi, marinated ginger and 5 spices (1-5-6-11-13) 16

Main Courses

- Meat of the day served with mashed potatoes and mushrooms (2) 16
- Croacker with meunière sauce and "pizzaiola" style pak choi (2-6-14) 18
- "Cavour" style cauliflower, anchovy sauce and smoked egg foam (2-8) 16

Desserts

- Vanilla Madeleine, mascarpone cream and apricot (1-2-5) 6
- Tart with chocolate and persimmons soup (1-2-5) 6
- Waffle served with red wine poached pears and chestnut ice cream (1-2-5-9-14) 6