

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

Menu' alla carta

Antipasti

Tanuta in tempura

mayo al radicchio, ristretta d'uva 19

Prebuggiun

cipolla all'agro, foglia di pecorino, cracker 17



Calamaretto

pak choi di Calizzano, melagrana, castagna 19

Battuta

senape, cipollotto, nocciole. 19

Primi

Bottoni

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

Risotto

zucca, totanetti, chinotto 22

Minimo X2



Cappellacci

ripieni di cavolo navone, crema di pane e taggiasche, fricassea,
crunch cavolo nero 19



Trenette

sedano, timo, finger lime, bottarga di branzino(ns produzione) 19

Lampuga

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 patate, mostarda di frutta 23

Dal nostro orto

Pasticcio del cavolo 16



Orto autunno

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.**

coperto 3

