



ANTIPASTI

Tartare di palamita, lime e menta	⊗	€ 14
Millefoglie di branzino con arcobaleno di verdure	⊗	€ 14
Polpo e seppie	⊗	€ 13
Sformatino di salmone con prescinseua, brunoise di verdure e salmone marinato	⊗	€ 13
Flan di asparagi e crema al parmigiano	⊗	€ 14
Tartare di manzo	⊗	€ 15

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.



PRIMI PIATTI

Tortelli striati di spatola con carciofi e bisque di crostacei	€ 14
Carbonara di gamberi viola	€ 18
Taglierini neri, vongole e stracciatella di bufala	€ 14
Mezzemaniche calamaretti e zucchine	€ 12
Pappardelle al ragù bianco	€ 12
Ravioli al brasato, olio, pepe e parmigiano	€ 12
Mandilli de Sea al pesto	€ 14

Le paste fresche sono di nostra produzione e vengono preparate con farina di grano duro e uova fresche. I clienti affetti da intolleranze o allergie sono pregati di comunicarlo al nostro personale. Per i clienti celiaci la nostra cucina è fornita di pasta senza glutine, su richiesta.

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HACCP legislation. In default of fresh fish we could use high quality frozen food.



SECONDI PIATTI

Scottata di palamita all'arancia con chips di patate vitelotte	⊗	€ 16
Ombrina carciofi e patate	⊗	€ 16
Gamberoni al cognac e asparagi	⊗	€ 26
Branzino in foglia di patate alla ligure	⊗	€ 16
Stoccafisso allo sciabecco	⊗	€ 15
Tagliata di manzo all'aceto balsamico	⊗	€ 18
Filetto di manzo piemontese al vino rosso	⊗	€ 22
Filetto di manzo piemontese al pepe verde	⊗	€ 22
Filetto di manzo piemontese alla griglia con insalatina novella	⊗	€ 22

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.



DOLCI

Panna cotta al frutto della passione con salsa al cioccolato bianco		€ 6
Semifreddo al torroncino con salsa al mou	⊗	€ 6
Spuma di tiramisù con cantucci		€ 6
Crema brulèe al cioccolato bianco	⊗	€ 6
La "nostra" cassata alla siciliana		€ 6
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido		€ 6
Frutta di stagione	⊗	€ 6
Gelato (Gelateria Ciarapica)	⊗	€ 6