

Antipasti

Tavolozza del Gourmet di salumi e formaggi <i>Palette of Gourmet meats and cheeses</i>	13,00
Marmellate e miele per formaggi, <i>Jams and Honey for cheeses</i>	2,00
Crudità di gamberone su crema di bufala e zeste di limone <i>Prawn crudites on buffalo cream and zest of lemon</i>	12,00
Carpaccio di tonno, frutto della passione e pomodorino giallo confit <i>Tuna carpaccio, passion fruit and yellow tomatoes</i>	14,00
Indivia saltata, bocconcini di bufala, alici e crostini <i>Sautéed endive, buffalo mozzarella, anchovies and croutons</i>	12,00
Insalatina tiepida di polpo con mela verde, sedano, olive di Taggia, zeste di limone <i>Octopus salad with green apple, celery, olives, zest of lemon</i>	14,00
Parmigiana di melanzane e chips di reggiano <i>Eggplant parmigiana and reggiano chips</i>	12,00

Primi

Risotto alla zucca con amaretti e fonduta di parmigiano <i>Pumpkin risotto with amaretti and parmesan fondue</i>	13,00
Risotto alla barbabietola con fonduta di zola <i>Beetroot risotto with zola fondue</i>	13,00
Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini cheese and pepper</i>	12,00
Spaghettoni allo Scarpariello <i>Spaghettoni with tomato souce, buffalo cream, basil</i>	13,00
Linguine con dadolata di branzino, pomodorini, olive taggiasche <i>Linguine with sea bass, cherry tomatoes, olives</i>	15,00
Paccheri alla crema di pistacchio e tartare di gamberone <i>Paccheri with cream pistachio and tartare prawn</i>	15,00

Secondi

Filetto di salmone in crosta di pistacchi con finocchi e radicchio spadellati <i>Salmon fillet in pistachio crust with sautéed fennel and radicchio</i>	21,00
Tonno scottato al sesamo con caviale di melanzane e cipolla caramellata <i>Seared tuna with sesame, eggplant cream and caramelized onion</i>	21,00
Polpo scottato su crema di patate, pesto di rucola e basilico, pane carasau <i>Seared octopus on potato cream, rocket pesto and basil, bread carasau</i>	21,00
Tartare di Scottona con polvere di capperi, tuorlo, cipolla di Tropea e senape di Digione <i>Tartare of Scottona beef with capers, yolk, Tropea onion and mustard from Dijon</i>	20,00
Anatra con indivia saltata e battuto di mele <i>Baked duck with sautéed endive and apple cream</i>	21,00
Filetto di manzo con schiacciata di patata al limone e cipollotto in agrodolce <i>Beef fillet with mashed potato with lemon and sweet and sour onion</i>	24,00
Cotoletta alla milanese sbagliata con mandorle e zeste d'arancia, pomodori e rucola <i>Milanese cutlet with almonds, orange peel, tomatoes and rocket salad</i>	20,00
Polpettine di lenticchie, hummus e cous cous mediterraneo <i>Lentil meatballs, hummus and Mediterranean couscous</i>	16,00

Dessert di nostra produzione... 6,00

Cheesecake al cioccolato o ai frutti di bosco
Cheesecake with peach or berries

Tiramisù
Tiramisù

.... e dalla pasticceria

Tortino al cioccolato con cuore caldo nero o al caramello
Chocolate cake with hot black or caramel heart

Tartelletta alle mele con gelato alla crema
Apple tartlet with cream ice cream

Sorbetto
Sorbet

Gentile cliente

Qualora sia a conoscenza di allergie o intolleranze nei confronti dei seguenti alimenti o gruppi alimentari, è gentilmente pregato di avvertire, durante l'ordinazione, il personale di servizio che darà al cuoco le indicazioni dovute.

Principali allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e loro derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia) e derivati
9. Senape e prodotti a base di senape
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/Kg
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear customer

If it is aware of any allergies or intolerances against the following foods or food groups, is kindly requested to notify, when ordering, the personal service that will give the cook the signs due.

Major allergens:

1. *Cereals containing gluten and their derivatives*
2. *Crustaceans and products based crustaceans*
3. *Eggs and egg products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. *Nuts (hazelnuts, almonds, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia) and derivatives*
9. *Mustard and products containing mustard*
10. *Celery and products based on celery*
11. *Sesame seeds and products based on sesame seeds*
12. *Sulfur dioxide and sulphites at higher concentration of 10mg / Kg*
13. *Lupine and derivatives*
14. *Molluscs and products based on molluscs*