

Antipasti

Tartare di Scottona con polvere di capperi, tuorlo di quaglia, cipolla di Tropea e senape di Digione <i>Tartare of Scottona beef with capers, quail yolk, Tropea onion and mustard from Dijon</i>	14,00
Tartare di gamberone con crema di bufala, salsa teriyaki e germogli di soia <i>Prawn tartare with buffalo cream, teriyaki sauce and bean sprouts</i>	14,00
Carpaccio di tonno, frutto della passione e pomodorino giallo confit <i>Tuna carpaccio, passion fruit and yellow tomatoes</i>	14,00
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
Puntarelle, bocconcini di bufala, alici e crostini <i>Puntarelle chicory, buffalo mozzarella, anchovies and croutons</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 alla Nerano (zucchine, basilico, provolone e grana) <i>Spaghettoni with courgettes, basil, provolone and grana</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

Tataki di salmone con salsa teriyaki, porro fritto e maio di avocado <i>Salmon tataki with teriyaki souce, leek chips and avocado mayo</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, pomodorini, sedano, olive di Taggia e rucola <i>Seared octopus, cherry tomatoes, celery, olives and rocket salad</i>	21,00
Filetto di manzo bardato su crema di zucca e chips di polenta <i>Beef fillet with pumpkin cream and corn polenta chips</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 ai frutti di bosco
Cheesecake with 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

Coperto 2,50

-Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

-The fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the requirements of Regulation CE 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

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*