

Natale e Santo Stefano 2023

Il latte che diventa adulto

Robiola di capra "Cremona" - olio EVO Anfosso	€ 10
Le due gorgonzola di A. Croce, panna verde e malghese	€ 16
I tre erborinati (Malghese – Roquefort – Blue Stilton)	€ 18
La delice de BOURGOGNE a tripla crema- Morbier de JURA' con carbone vegetale–la gran tomme de Chevre SAVOIA word chees 22	€ 20

Contemporanei e classici

Tiramisù – il dolce italiano per eccellenza	€ 8
Crema caramel invertito	€ 8
Cotechino e zabaione al marsala vergine	€ 8
Ananas, gelato e Jerez Sherry (Pedro Ximenez – Osborne)	€ 10
Sorbetto al mandarino con Sabatini Gin - botanical Tuscan (gelateria Simonetti Santa Margherita Ligure)	€ 10
Frutta secca di Natale e panettone	€ 15

Coperto € 3



Wi-Fi QR-Code:



Antipasti

Cappone, carciofi e Moscarda di Cremona	€ 13
Culatello, stracciatella e pistacchio	€ 18
Julienne di carciofi al taglio fine, san Marzano essiccati al profumo di tropea e basilico e scaglie di reggiano 24 mesi	€ 15
Lingua di vitello CBT, zucca disidratata al forno, salsa verde, sedano rapa e gel di barbabietola	€ 16
Peperoni e "Smarties" – (peperoni grigliati con acciughe cantabriche, fiori di capperi e gocce di peperone giallo, rosso, agrodolce e clorofilla di prezzemolo)	€ 16

Risotti, pasta e zuppe

Tortellini in brodo di nodi di coda	€ 15
Trofie di castagne al pesto	€ 18
Ravioli del plin al fondo di stracotto	€ 20
Risotto Carnaroli al Castelmagno, nocciole tostate e timo fresco	€ 23

(Pasta fresca Dasso Lavagna-Cipriani food Venezia 1931-Riso Cascina Veneria)

Proposte di pesce

Il polpo grigliato di Natale	€ 25
Acciughe ripiene alla genovese (zona Fao 37.1.3) Mar ligure con le due maionesi, zafferano e green curry	€ 18
Seppie fresche accomodate in casseruola con carciofi	€ 23
Il Brandacujun (baccalà mantecato alla sanremasca con prezzemolo fresco, pinoli tostati e polvere di olive taggiasche)	€ 20

Proposte di carne

Tartare di manzo battuta al coltello	€ 18
Rotondino di vitello in salsa tonnata e fior di cappero	€ 18
Cotechino artigianale e lenticchie del Castelluccio	€ 20
Costine di agnello a scottadito con carciofi ripassati e cipollotti di Ivrea in agrodolce	€ 20

Vini consigliati

GAVI ROVERETO – MICHELE CHIARLO (Calamandrana – Piemonte)	€ 27
VERMENTINO DI CERIANA “Epicuro” – Eros Mammoliti (Ceriana IM – Liguria)	€ 28
ALBAROLA “Campo grande” – I CERRI (Carro SP - Liguria)	€ 34
SAUVIGNON – Emanuele Gambino (Costigliole d’Asti - Piemonte)	€ 32
EXTRA BRUT – Camossi (Franciacorta – Lombardia)	€ 46

Vini consigliati

RUSUREO “ANTICA BEVA” non filtrato – U-MATTA’ Luca Deperi (Bonfigliara Ranzo Imperia – Liguria)	€ 28
ROSSO DI MONTEROSSO “da uve merlot”– Begasti (Monterosso - Liguria)	€ 35
BARBERA D’ASTI SUPERIORE – Emanuele Gambino (Costigliole d’Asti - Piemonte)	€ 34
BOLGHERI -Pietranova (Castagneto Carducci – Toscana)	€42
MONTEFALCO SAGRANTINO – LA CARRAIA (Orvieto – Umbria)	€ 40