

San Silvestro 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

L'autunno e la meringa	€ 8
Cuore intenso al caffè, cannella e liquirizia	€ 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



Antipasti

Cocktail di gamberi in pinzimonio	€ 18
Culatello, stracciatella e pistacchio	€ 18
Avocado, tuorlo e parmigiano	€ 15
Julienne di carciofi al taglio fine, san Marzano essiccati al profumo di tropea e basilico e scaglie di reggiano 24 mesi	€ 15
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 Castelmagno	€ 18
Tagliatelle alla bottarga di tonno, pomodoro fresco, polvere di Ibisco e arancia candita di Sicilia	€ 20
Risotto Carnaroli alla bisque di crostacei, gamberi marinati al timo e lime con Katsuobushi	€ 23

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

Proposte di pesce

Il polpo grigliato di Capodanno	€ 25
Acciughe ripiene alla genovese (zona Fao 37.1.3) Mar ligure con le due maionesi, zafferano e green curry	€ 18
Stoccafisso accomodato alla genovese	€ 20
Salmone scottato al cuore rosa su spinaci all'agro di timo, guacamole e zenzero fresco	€ 22

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
Gulasch di manzo con purea di patate (paprika forte – affumicata)	€ 22

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