

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori confit e olive di Riviera	€ 24,00
Aragostella cotta ai carboni alla "Catalana"	€ 22,00
Insalata di quaglia, tartufo estivo, salsa ai frutti rossi	€ 18,00
Filetto crudo, fois gras, cipolla caramellata, pan brioche	€ 20,00
L'orto nel piatto! In varie cotture e consistenze	€ 16,00

I Primi Piatti:

Linguine Monograno Felicetti, cacio & pepe, crudo di gambero blu della Caledonia, nocciole tostate	€ 19,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 22,00
Maccheroncini al ragu' di vitello, funghi Cardoncelli e salsa al Porto	€ 15,00
Risotto Carnaroli, biette, "pestem" e mandarino salato (Min. 2 Persone)	€ 18,00
Ravioli di melanzana affumicata, pomodoro CBT, stracciatella	€ 17,00

I Secondi Piatti:

Rombo chiodato alla mugnaia, marmellata di finferli re barba di frate	€ 22,00
Trancio di spigola alla caprese	€ 24,00
Variazione di anatra: la coscia in Confit, il petto al pepe verde	€ 21,00
Spiedino di Pluma cotta al Kamado, patate alla paprika, salsa bbq	€ 26,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 17,00

Aperitivo, quattro stuzzichini dalla cucina , pane caldo e coperto 4,50€

I piatti serviti potrebbero contenere ALLERGENI (glutine, crostacei e derivati, pesce e uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano senape, sesamo, latte e derivati, anidride solforosa, lupini e molluschi). Siamo a vostra disposizione per le specifiche dei piatti.

Menu degustazione mare:

Aperitivo & quattro stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori

confit e olive di Riviera

Ceviche di Ricciola

Calamaro ripieno di baccala mantecato e pomodoro al nero

Linguine alla crema di peperone, acciughe, stracciatella

Tatakya di storione

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

Menu servito per tutto il tavolo, comprensivo di acqua e vino di nostra selezione

€ 65 a persona (€ 60 con vino escluso)