

MENU

ANTIPASTI

**LO SCRIGNO DI PATATA ROSSA NELL'ORTO D'INVERNO CON FONDUTA
DI PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" 40 MESI**

(LATTICINI)

€ 13,00

IL FLAN DI CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO, CON BAGNA CAUDA E SCORZONERA CROCCANTE

(LATTICINI, PESCE, UOVO)

€ 17,00



LA CIMA GENOVESE SU LETTO DI INSALATINA ACCOMPAGNATO DA SALSA VERDE

(UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, LATTICINI, SOLFITI)

€ 15,00

LE CAPPESANTE SCOTTATE SU CREMA DI CAVOLO, INSALATINA DI FINOCCHI E CLEMENTINE

(MOLLUSCHI, LATTICINI)

€ 18,00

IL CARPACCIO DI MANZO "BLACK ANGUS" AFFUMICATO CON SALSA ALLE CILIEGIE

(SOLFITI, SEDANO)

€ 16,00

PRIMI PIATTI



I "TAGGIAEN" VERDI CON BACCALA' ALLA LIGURE

(GLUTINE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, UOVA LATTICINI)

€ 18,00

**IL RAVIOLONE RIPIENO DI CAPPONE DI MOROZZO E PRESCINSEUA BURRO
DI ALPEGGIO E RADICCHIO DI TREVISO**

(GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, SEDANO LATTICINI)

€ 19,00

**GLI SPAGHETTI "MONOGRANO FELICETTI" AI FRUTTI DI MARE, DATTERINI GIALLI E
GOCCE DI PEPERONCINO VERDE**

(GLUTINE, MOLLUSCHI, PESCE, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI)

€ 18,00

I TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

(GLUTINE, SEDANO, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI)

€ 15,00



LE TROFIETTE DI RECCO AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI

(GLUTINE, LATTICINI, FRUTTA GUSCIO)

€ 16,00

SECONDI PIATTI



IL BACCALA' IN OLIOCOTTURA SU CREMA DI LENTICCHIE AL NERO DI SEPPIA
(PESCE, LATTICINI, CROSTACEI, SEDANO, MOLLUSCHI)
€ 19,00



IL PESCATO DEL GIORNO ALLA LIGURE CON PATATE PINOLI OLIVE TAGGIASCHE
(PESCE, SOLFITI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO)
€ 25,00

IL TOURNEDOS DI VITELLO C.B.T CON SALSA PERIGEUX E PATATE DOLCI
(SOLFITI, FRUTTA GUSCIO, LATTICINI)
€ 25,00

**LO "STRACOTTO" DI GUANCIA DI VITELLO AL ROSSESE DI DOLCEACQUA
SU CREMA DI PATATE QUARANTINE E PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE**
(SOLFITI, LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO)
€ 20,00



**LA DADOLATA DI RUTTABAGA CON PESTO GENOVESE, NOCCIOLE TOSTATE
E RICOTTA DELLA VAL D'AVETO**
(SOLFITI, SEDANO)
€ 16,00

DOLCI

IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO, MARRON GLACE' E SBRISOLONA ALLO ZAFFERANO
(GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTICINI)
€ 10,00

LA SFERA DI ZUCCA DOLCE, CREMA DI AMARETTI, CROCCANTE DI PINOLI
(UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI)
€ 10,00

I LA TARTELLETTA DI MELE CAMELATE CON CREMA PARADISO ALLA CANNELLA
(GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI)
€ 10,00

IL CUBO DI TORTA CAPRESE AI FRUTTI ROSSI
(GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI)
€ 10,00

IL PARIS BREST ALLA PANERA CON GELÉE AL CAFFÈ
(GLUTINE, LATTICINI, FRUTTA GUSCIO, SOLFITI, LATTICINI)
€ 10,00

LA CUCINA CHIUDE ALLE 22.30



PIATTO TIPICO LIGURE

COPERTO 3 € PER PERSONA / I.V.A. 10% INCLUSA

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE DI ALTISSIMA QUALITÀ. CHIEDERE AL PERSONALE

PASTA FRESCA ARTIGIANALE. IL PRODOTTO È CONSERVATO CON METODO DI ABBATTIMENTO E SURGELATO PER GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ E FRESCHENZA.

SI COMUNICA CHE NELLA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI INVITANO PERTANTO I CLIENTI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI NECESSITÀ E CHIARIMENTO.