

Antipasti

Gran Misto Crudo di pesce e crostacei	euro 25
Misto Crudo di pesce	euro 18
Tartare di tonno rosso e mela verde	euro 20
Insalata di capesante	euro 15
Scampi in panatura con guanciale e semi di papavero	euro 18
Insalata di bottarga, pomodori e "pane carasau"	euro 13
Torta pasqualina	euro 13
Sformatino di cardi con salsa al pecorino affumicato	euro 13
Insalata di porcini e parmigiano al profumo di aceto balsamico*	euro 18
Carpaccio di manzo con tartufo	euro 15
Piatto di degustazione formaggi con composte di frutta	euro 15
Misto safumi con giardiniera di verdure	euro 15

* Se la stagione lo consente*

Primi di Terra

Risotto al Castelmagno minimo 2 persone	euro 18 a persona
Risotto ai porcini minimo 2 persone	euro 18 a persona
Risotto all'ortica minimo 2 persone	euro 18 a persona
Risotto all'ortica e alle fumache di terra minimo 2 persone	euro 20 a persona
Spaghetti al fuoco	euro 12
Trofie al pesto genovese con patate e fagiolini	euro 12
Fettuccine alla griscia con tartufo estivo	euro 10
Tagliolini verdi al tocco di funghi	euro 13
Pansoti al gusto di noci	euro 12
Spaghetti alla chitarra all'amatriciana	euro 10

Primi di Mare

Ravioli di baccalà con pinofi e timo	euro 16
Paccheri con rana pescatrice e carciofi	euro 16
Fettuccine all'astice	euro 24
Spaghetti alla bottarga e zeste di limone	euro 16
Risotto con capesante minimo 2 persone	euro 22 a persona

Secondi di Terra

Filetto ai funghi porcini con bietole all'agro	euro 23
Filetto al porto 5 tipi di pepe con insalata mista	euro 22
Filetto al Castelmagno con cicoria ripassata	euro 23
Coniglio alle erbe aromatiche e insalata mista	euro 16
Tombata di vitella alla milanese e patate al forno	euro 18
Fricassee di agnello con porcini e tortino di melanzane	euro 22
Cima alla genovese	euro 22
Bollito misto di cotechini con lenticchie	euro 18
Bollito misto di manzo, vitella e gallina con mostarde	euro 22
Gran Piatto di bollito misto 2 portate	euro 30
1° portata misto di cotechini con lenticchie,	
2° portata misto di manzo, vitella e gallina con mostarde	

Secondi di Mare

Mille foglie di sogliola con carciofi cotti e crudi	euro 23
Filetti di spigola alla figure	euro 18
Baccalà al vapore con pomodorini datterini, capperi di	
Pantelleria e cipolla di Tropea	euro 18
Baccalà alla genovese	euro 20
Spigola in crosta di sale e insalata mista	euro 26
Filetti spigola al cartoccio ai porcini	euro 20
Tonno rosso in panatura al sesamo e salsa wasabi	euro 28

Dolci

Fonduta di cacao amaro con frollini e spiedini di frutta	euro 8
Crepes ai frutti autunnali e salsa al sidro	euro 8
Tortino al cuore morbido di cacao amaro e arancia candita	euro 8
Insalata di frutta mista	euro 8
Insalata di fragole e banane	euro 6
Ananas al naturale	euro 7

Per chi ama chiudere con i Formaggi

Verticale di formaggi di capra	euro 10
--------------------------------	---------