

Les petites
Madeleines

La carta d'agosto



Tutti i prodotti sono rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. La pasta, parte del pane e del pane aromatizzato sono di nostra produzione.

Alcuni prodotti possono contenere allergeni.

**Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservazione a -18°.*

**Qualora alcuni prodotti non risultassero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati surgelati.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle

Ha un'allergia o intolleranza? Ne parli con il responsabile in sala, l'aiuterà a scegliere i piatti più adatti per la sua cena



Gli antipasti

Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano e acciughe del mare Cantabrico° <i>Cold veal, tuna sauce, curly celery, anchovy from Cantabrico sea</i>	16,00
Insalata russa, uova di quaglia \checkmark e ventresca di tonno* <i>Russian salad, quail eggs and tuna belly</i>	15,00
La nostra versione di insalata di mare ° <i>Our sea salad</i>	25,00
Carpaccio di scampo con caviale di Pisani Dossi* <i>Scampi Carpaccio and Pisani Dossi Caviar</i>	35,00
Tartare di manzo battuta al coltello <i>Beef tartare beaten with a knife</i>	16,00

I primi piatti

"Agnolòt del Plin", sugo di arrosto e crema di nocciole° <i>"Agnolòt del Plin" (typical Piedmont raviolo), roast sauce and hazelnuts°</i>	18,00
Tagliolino al nero di seppia, olio all'aneto e ricci di mare ° <i>Cuttle fish ink fresh tagliolino pasta, dill oil and sea urchin</i>	25,00
Tagliolino al pomodoro° \checkmark <i>Tagliolino with Tomato sauce and basil</i>	16,00
Crema di zucchine fiore di zucca e quenelle di ricotta° \checkmark <i>Courgette cream with pumpkin flower and ricotta</i>	16,00

Le verdure, i legumi e i cereali

Insalata come piace a voi \checkmark <i>A scelta tra insalata verde, pomodorini, carote, cetrioli, tonno Callipo, olive taggiasche, mozzarella di bufala, uovo,</i>	da 12,00
<i>Green salad, tomatoes, carrots, cucumbers, Callipo tuna, olives from Taggia, buffalo mozzarella, eggs</i>	
Insalata Caprese "Mozzarella di Bufafa, con pomodori"° \checkmark <i>Bufalo mozzarella, with tomatoes</i>	18,00

I secondi di carne

Entrecôte frollata 30 giorni, verdure di stagione ° <i>Entrecôte aged 30 days, seasonal vegetables</i>	28,00
Pluma di maialino con ananas al barbecue ° <i>Seared pluma of piglet, barbeque pineapple</i>	24,00

I secondi di pesce

Astice, crema di pomodori e lattughino brasato * <i>Seared lobster with tomatoes cream and braised lettuce</i>	35,00
Filetto di orata e verdure di stagione ° <i>Filet of sea bream and seasonal vegetables</i>	28,00

