

-MENÙ-

CRUDO DI PESCE, CROSTACEI E COQUILLAGES

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE 3.00 / 3.50 € CAD.

MISTO CRUDO 30.00 €

GRANCHIO AL VAPORE E SALSA HOMEMADE 20.00 €

*MAZZANCOLLE AL VAPORE, MAIONESE BRETONE E SALSA COCKTAIL HOMEMADE 15.00 €

BULOTS 1.00 € CAD.

CAVIALE SIBERIANO "BLACK" (10g), BURRO E PANE TOSTATO 30.00 €

CAVIALE ITALIANO "AQUA" (30g), BURRO E PANE TOSTATO 60.00 €

Le selezioni possono subire variazioni in base alla disponibilità del pescato

ANTIPASTI

"MÉNAGE À TROIS": BATTUTA E SASHIMI DI FASSONA PIEMONTESE, SALSICCIA DI VERDUNO 14.00 €

VITELLO TONNATO 14.00 €

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA LEGGERA DI CASTELMAGNO 12.00 €

POMODORO CUORE DI BUE E MOZZARELLA DI BUFALA "AZIENDA AGRICOLA CHICCO" 12.00 €

INSALATA CESARE: INSALATA ROMANA, PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, PARMIGIANO, BACON, CROSTINI, CAESAR DRESSING 14.00 €

PROSCIUTTO CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO 16.00 €

PRIMI

TAJARIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL RAGU' DI SALSICCIA 15.00 €

TAJARIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL TARTUFO NERO 20.00 €

* PLIN "RIS E COJ" DI NOSTRA PRODUZIONE "AU JUS GRAS" 14.00 €

PACCHERI, ZAFFERANO, COZZE E ZUCCHINE 13.00 €

SECONDI

TAGLIATA DI SCAMONE, SALSA BORDOLESE, VERDURE DI STAGIONE 24.00 €

CONIGLIO DELLE LANGHE BRASATO AL TIMORASSO, VERDURE DI STAGIONE 20.00 €

PETTO DI POLLO DELLE LANGHE, POMODORINI, PATATE AL FORNO 16.00 €

PESCATO DEL GIORNO 22.00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 18.00 €

DESSERT

COPPA APE, GELATO ALLA VANIGLIA DI NOSTRA PRODUZIONE, CRUMBLE, CAMELLO, CONTRATTO APERITIF 8.00 €

DIECI ANNI DI PANNA COTTA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR 8.00 €

SEMIFREDDO LIMONE E SALVIA, MERINGA ALLA FRANCESE 8.00 €

PIÑA COLADA 6.00 €

I NOSTRI GELATI E SORBETTI 6.00 €



COPERTO 2.00 € (PREZZI IVA INCLUSA)

Gli alimenti contrassegnati da * per esigenze di conservazione hanno subito un trattamento di abbattimento - 18° C si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi gli allergeni.