

-MENU'-

DA CONDIVIDERE

ACCIUGHE DI CETARA, BURRO DI MONTAGNA E PANE DI NOSTRA PRODUZIONE AI 7 CEREALI CON BAGNETTO VERDE 15.00 €

Cetara anchovies, mountain butter and homemade 7 cereal bread with bagnetto verde 15.00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO, GNOCCO FRITTO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CAMELLATA 15.00 €

Cuneo prosciutto crudo, fried gnocco and caramelized Tropea red onion 15.00 €

PROSCIUTTO CRUDO D'OSVALDO FRIULANO E MOZZARELLA FIORDILATTE 18.00 €

Osvaldo's prosciutto crudo from Friuli with fiordilatte mozzarella 18.00 €

LE NOSTRE OSTRICHE 3.00 € CAD

Our Oysters 3.00 € per piece

ANTIPASTI

FIORE DI ZUCCA, BUFALA AFFUMICATA E CONCASSE' DI POMODORO 12.00 €

Pumpkin flower, smoked buffalo and chopped tomatoes 12.00 €

VITELLO COTTO ROSA E SALSA TONNATA 10.00 €

Sliced veal with tuna sauce 10.00 €

APE FASSONA (CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE MARINATO DA NOI, SALSA E PANE ALL'ACCIUGA) 12.00 €

Ape Fassona (marinated Piedmontese Fassona carpaccio and anchovy bread) 12.00 €

***CANNOLO SICILIANO, STRACCIATELLA E TARTARE DI GAMBERO ROSA LIGURE 15.00 €**

*Sicilian cannolo, stracciatella and Ligurian pink shrimp tartare 15.00 €

INSALATE

INSALATA MISTA CON BOCCONCINI DI BUFALA 8.00 €

Mixed salad with mozzarella di Bufala 8.00 €

INSALATA DEL GIORNO 13.00 €

Seasonal mixed Salad 13.00 €

PRIMI

***RAVIOLI DEL PLIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL BRASATO 12.00 €**

*Homemade "plin" ravioli with braised sauce 12.00 €

***TAJARIN DI NOSTRA PRODUZIONE, CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO CON RICOTTA SALATA 12.00 €**

*Homemade tajarin pasta, with zucchini and basil cream and salted ricotta 12.00 €

***GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE AL RAGU' DI TONNO FRESCO E GRANELLA DI PISTACCHIO 16.00 €**

*Homemade gnocchi with tuna ragù and pistacchio 16.00 €

SECONDI

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE, OLIO EVO, SALE MALDON CON PATATA APE E VERDURE 18.00 €

Fassona steak, extra virgin olive oil, Maldon salt with Ape potatoes and vegetables 18.00 €

***POLPO ARROSTICIATO, SPUMA DI PATATE, POMODORO CONFIT E POLVERE DI OLIVE 18.00 €**

*Roasted squid, potato mousse, tomato confit and olive powder 18.00 €

HAMBURGER DI FASSONA, PANE FATTO IN CASA, BACON CROCCANTE, CIPOLLA DI TROPEA, CHEDDAR, INSALATINA VERDE E SALSA BARBECUE 15.00 €

Fassona patty, homemade bread, crispy bacon, Tropea onion, cheddar, green salad, barbecue sauce 15.00 €

***FRITTO DI GAMBERO ROSA, TOTANI E ALICI 18.00 €**

* Fried pink shrimp, squid and anchovies 18.00 €

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI CON LE CONFETTURE DI "MADDALENA" (6 PEZZI) 15.00 €

Selection of Piedmontese cheese with Maddalena's jams (6 pieces) 15.00 €

DOLCI

TORTA DI NOCCIOLE DI NOSTRA PRODUZIONE 7.00 €

Homemade hazelnut cake 7.00 €

ALBICOCHE E PESCHE AL GRAND MARNIER, CREMOSO AL MASCARPONE E CRUMBLE AL CIOCCOLATO 8.00 €

Apricots and peaches in grand marnier, mascarpone cream and chocolate crumble 8.00 €

COPPA APE 7.00 €

Coppa ape 7.00 €

LINGUA DI GATTO, YOGURT E FRUTTI ROSSI 7.00 €

Cat Tongue cookies, yogurt and berries 7.00 €



Free Wi-Fi
password (Guest21!)

COPERTO 2.00 € / COVER CHARGE 2.00 € (PREZZI IVA INCLUSA / VAT INCLUDED)

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. Food marked with * for conservation needs have undergone a - 18° C blast chilling. Customers are requested to communicate any food allergies or intolerances. Upon request, the staff is available to provide specific information about the possible presence of allergens in each dish we provide. However, it should be noted that in some cases, the preparation and administration of food and beverages may involve the sharing of areas and utensils. Therefore, the possibility of food products encountering others, including other allergens, cannot be excluded"

