Coperto 3 €

ANTIPASTI

Il nostro crudo di mare * (2, 3, 4, 6, 7, 10)

25€

Tartare del Confine, tartare di Tonno, bagna cauda leggera e nocciole * (4, 7, 8)

18 €

Baccalà in tempura con salsa yogurt al Basilico di Pra'(1, 3, 4, 7)

16 €

Battuta di filetto di fassona ,Pan Brioche scottato, senape in grani, scalogno e cipollotto (1, 3, 7, 10)

18 €

Capuccino di zucca Butternut con uovo CBT, spuma alla zucca Delica aromatizzata al rosmarino e polvere di amaretto (1, 3, 7, 8)

14 €

PRIMI PIATTI

Risotto Riserva San Massimo robiola di Roccaverano Presidio Slow Food e polvere di barbabietola (7 ,12)

20 €

Gnocco ripieno di pesto di Basilico di Pra' con salsa di Pinoli (1, 3, 7, 8)

16 €

Tagliatella ripiena di ossobuco, crema allo zafferano e gremolada (1, 3, 7 , 9, 12)

18 €

Plin di carbonara, con gambero viola Ligure crudo e guanciale di Norcia croccante (1, 2 ,3, 7)

18 €

Pacchero di Gragnano I.G.P. con acqua di pomodoro, scampo scottato, la sua bisque e basilico (1, 2, 7,12)

20€

Coperto 3 €

SECONDI PIATTI

Pesce del giorno con crema di cannellini, insalata di fagioli neri e dell'occhio* (4,13)

18 €

Polpo arrostito alla mediterranea,
con millefoglie di patate, purè, marmellata di pomodoro, polvere di olive e maionese al prezzemolo (3, 14)

18 €

Lingua di vitello arrostita, con fondo bruno e cipolla confit al burro nocciola

(7, 9, 12)

18 €

Petto d' anatra arrostito, il suo fondo, fichi caramellati e bieta saltata

(7, 9, 12)

18 €

Filetto di vitello rosato, vellutata di carote e zenzero, carota glacé al burro e timo (7, 9, 12)

20 €

MENU DEGUSTAZIONE

6 portate a cura dello Chef

60 €

Bevande escluse

*Per garantire l'integrità, i prodotti contrassegnati con asterisco possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco.

si avvisa che la Robiola di Roccaverano è lavorato a latte crudo.