

Tartare di gamberi* con la scaloppa di foie gras*,
melograno e foglie autunnali
€ 18

Battuta di carne razza piemontese con ovetti di quaglia al tegamino,
scalogno in agro dolce, capperi e pesto al prezzemolo
€ 18

Polpette di agnello[#] con salsa cacio, pepe e limone
€ 14

ANTIPASTI

Polpette di baccalà con salsa di pomodoro, uvetta e pinoli
€ 14

Jamon Iberico Bellotta con pane strofinato e pomodori del pendolo
€ 20

Pane tostato, mortadella e finocchi saltati burro e parmigiano
€ 12

Salumi da noi selezionati
€ 16

Degustazione di formaggi, composte, frutta secca e pane tostato
€ 16

PRIMI

Raviolo ripieno di zucca con burro e tartufo nero
€ 18

Pasta fresca con ragù bianco e verdurine profumate al ginepro
€ 14

Vermicelli aglio, olio, alici di Cetara e mollica di pane
€ 12

Spaghettoni con pomodori del pendolo e pecorino
€ 12

Maltagliato al profumo di rosmarino con triglie e zucca
€ 16

×

Uovo su crema di parmigiano, tartufo nero e cialde di pane
€ 16

×

Salmone biologico scozzese scottato con salsa guacamole,
foglie di rapa e uova piccanti
€ 20

SECONDI

×

Biancostato cotto lentamente, patate saltate in padella e erbe aromatiche
€ 20

×

Hamburger di agnello alla mentuccia, cicoria di campo e pecorino
€ 18

×

Segreto di suino iberico*, spadellata di verza rossa, mele saltate e cumino
€ 18

•



CONTORNI

Insalata autunnale zucca, melograno, spinacino castagne pere e noci

€ 8

Scarola con pinoli e uvetta

€ 6

Cicoria di campo alla bottarga

€ 8

Patate saltate alle erbe

€ 6

DOLCI

Montblanc con sfoglie di meringa, castagne e violette

€ 7

Tartetin alle pere e cannella

€ 8

Spuma di ricotta e visciole con briciole di pasta frolla

€ 6

Cheesecake con salsa di arancia

€ 6

Cioccolato fuso con banana, ananas, fragole, sbriciolata di nocciola, scorsette di arancia, biscotto di pastafrolla e zenzero candido

€ 8

Bigne' croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente

€ 6

Acqua € 2

Caffe' € 2

Cestino di pane € 3

* prodotto congelato e/o surgelato

prodotto di produzione propria sottoposti a trattamento di abbattimento negativo . Per qualunque informazione riguardo agli allergeni rivolgersi al personale addetto. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

CLUB

Club sandwich classico con patate fritte

€ 10

Club sandwich con salmone scozzese biologico scottato,
pane nero, crema di guacamole e insalata

€ 12

FUORI ORARIO

SALUMI E FORMAGGI

Jamon Iberico Bellota , pane strofinato e pomodori del pendolo

€ 20 / *Piccola porzione* € 10

Pane tostato con mortadella e finocchi saltati burro e parmigiano

€ 12 / *Piccola porzione* € 6

Selezione di salumi

€ 16

Degustazione di salumi

€ 8

Selezione di formaggi, composte, frutta secca e pane tostato

€ 16

Degustazione di formaggi

€ 8

LA NOSTRA PASTICCERIA

Dolci del giorno

€ 5

Caffè	€ 2
Caffè latte	€ 3
Cioccolato.....	€ 4
The	€ 3
Infusi	€ 3
Acqua	€ 2
Bibite	€ 3

