

## Antipasti

Culatello selezione antichi produttori di Zibello DOP	€ 15,00
Tonno di coniglio, verdure all'agro e salsa verde	€ 15,00
Uovo croccante, asparagi e fonduta di Montebore	€ 16,00
Tartare di tonno su gelatina di pomodoro e fiori di ibisco con gelato alla senape	€ 16,00
Capesante brasate e carciofi con gelato al pecorino	€ 18,00
Gamberi in tempura di nocciole Piemonte con sorbetto al Campari e arancia	€ 15,00
Gamberi rossi crudi di Santa Margherita, patata viola, mandarino e burrata	€ 18,00
Scaloppa di foie gras al frutto della passione e pan brioche	€ 18,00
Scampi di Imperia, uovo di montagna cremoso, riccio di mare sardo	€ 18,00

Il pesce fresco varia secondo le disponibilità del mercato

Si fornisce su richiesta anche menù per Celiaci

Il pesce servito è stato sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04).

In base alla norma n° 1169/2011, in questo ristorante sono presenti alimenti allergeni. Si prega di rivolgersi al personale per informazioni e per una presa visione dei suddetti.

## Primi Piatti

Agnolotti\* al tocco € 14,00

Tortelli\* di rana pescatrice alla mediterranea con datterino, pinoli e basilico € 16,00

Raviolini del plin\* di fonduta al Montebore, asparagi e guanciaie croccante € 16,00

Risotto alle seppie, piselli e lime (minimo 2 persone) € 18,00

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, crostacei, calamari, cozze e bottarga € 18,00

**\*in alcuni casi la cucina usa l'abbattitore di temperatura per garantire la salubrità e la freschezza degli alimenti**

## Secondi di carne

Maialino da latte laccato, albicocche e wasabi	€ 25,00
Filetto di Fassone piemontese al Timorasso, Castelmagno e crema di patate	€ 28,00
Napoleone e il pollo alla Marengo con gamberi di fiume e porcini	€ 28,00
Petto d'anatra Canette de Barberie alle ciliegie e fois gras	€ 28,00

## Secondi di pesce

Baccalà confit su crema di piselli, cime di rapa, insalatina con olio all'acciuga e crumble all'aringa fumé	€ 25,00
Filetto di pescato del giorno, crema di mandorle, dressing al limone d'Amalfi e julienne di verdure	€ 25,00