

Antipasti

Culatello selezione antichi produttori di Zibello DOP	€ 15,00
Tonno di coniglio, verdure all'agro e salsa verde	€ 15,00
Melanzane mignon ripiene, crema d'aglio nero, stracciatella e salsa all'arrabbiata	€ 15,00
Tartare di tonno su gelatina di pomodoro e fiori di ibisco con gelato alla senape	€ 16,00
Capesante brasate, pesche, latte di cocco e sorbetto al lime	€ 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
Cappellacci di parmigiana, datterino, basilico e pecorino	€ 16,00
Risotto all'astice, filangé di verdure e lime (minimo 2 persone)	€ 28,00
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	€ 28,00
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 in olio cottura, panzanella, cipolla rossa caramellata e sorbetto al bloodymary	€ 28,00
Filetto di pescato del giorno, verdure all'agro, crema di mandorle, dressing al limone d'Amalfi	€ 28,00