

Menu serale alla carta



Antipasti



Primi

La Battuta di manzo

(Tuorlo marinato, Cracker alle Erbe e Senape in Grani)
10,00 €

Lo Spaghettono e le Alici

(Spaghettono con Alici Fresche, Agretti e Crema di Grissini)
10,00 €

Il Coniglio e la Giardiniera

(Tonno di Coniglio alle Erbe con Giardiniera di verdure croccanti)
12,00 €

Il Carnaroli

(Risotto Carnaroli alle Punte di Asparago e Taleggio DOP)
12,00 €

Il Polpo

(Polpo Brasato, Olive di Taggia, Frutti di capperi e Quenelle di Patata gialla)
13,00 €

I Tortellacci e gli Scampi

(Tortellacci agli Scampi, Crema di Peperone Rosso e Burrata)
14,00 €

Le Capesante

(Capasanta al Burro di Nocciole, Champignon in Crema crudi e cotti) *(Tagliatelle di Grano Arso, Carciofi di Albenga, Crema di Zafferano e Guanciale Croccante)*
15,00 €

Il Grano Arso

12,00 €

La Cipolla

(Cipolla in Sfoglia croccante caramellata e Fonduta di Parmigiano a 36 mesi)
9,00 €

La Millefoglie

(Millefoglie di Zucchine, Melanzane e Tometta Dolce su Fonduta di Pachino)
9,00 €



Secondi



Dessert

Il Garronese

(Filetto di Manzo con Riduzione al Porto, Purè di Patata Gialla e Spinacino Croccante)
19,00 €

Il Cuore Caldo

(Tortino al cioccolato fondente 72% e confettura di arance amare)
5,00 €

Il Carrè di Agnello

(Carrè di Agnello in Crosta di Pistacchi, Cipolla Rossa a Bassa Temperatura e Patata Informata)
14,00 €

Crema Catalana

(Crema catalana alla vaniglia bourbon)
5,00 €

Il Vitello

(Guancetta da Latte Brasata, Polentina al Burro e Spinaci Croccanti)
12,00 €

Il Parfait

(Semifreddo alle nocciole e fichi caramellati)
5,00 €

Il Branzino

(Branzino unilaterale, Salvia Croccante, Cipollotti Scottati e Pommes Sautées)
14,00 €

Il Caffè

(Bavarese al caffè, crumble e chantilly)
5,00 €

Il Tonno

(Filetto di Tonno Pinna Gialla, Tagliatelle di Verdure e Salsa di Soja)
16,00 €

La Tartelletta Scomposta

(Composizione di frolla, crema al profumo di arancia e meringa brulé)
5,00 €