



RESTAURANT

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE CON RIDUZIONE DI SALSA DI SOYA E MIELE E INSALATINA DI FINOCCHI CROCCANTI

17€

ABBRACCIO TRA GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA E LARDO DI COLONNATA, PUREA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI MAIS

18€

POLPO FRITTO AL MAIS CON PATATE ALLA FRANTOIANA E SALSA VERGINE

18€

BACCALÀ CON AIRBAG DI PATATE E CREMA DI LIMONE

16€

FILETTO DI SGOMBRO CON INSALATA DI ZUCCHINE IN FIORE, LIMONE CONFIT E STRACCIATELLA

18€

PRIMI

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON CALAMARI E CONFIT DI DATTERINI

19€

RISOTTO AL NERO CON SEPIE MARINATE AL LIME

18€

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE

20€

RAVIOLI RIPIENI DI VERZA CON RAGÙ BIANCO E FONDO BRUNO DELICATO

17€

ORECCHIETTE CON PESTO DI RUCOLA, ACCIUGHE E RICOTTA AFFUMICATA

18€

SECONDI

TONNO ALLA MAGURO KATSU CON MAIONESE DI SENAPE DELICATA E INSALATINA DI ASPARAGI

22€

TRANCIO DI OMBRINA CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

22€

FILETTO DI BRANZINO, SALSA ALLA GRENOBLOISE E PATATE PONTE NUOVO AL VAPORE

20€

GRAN FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI, ACCIUGHE, TRIGLIE E VERDURE

24€

TAGLIATA PIEMONTESE 300G CON RUCOLA, POMODORINI E SENAPE IN GRANI

24€



RESTAURANT

APPETIZERS

PIEMONTESE BEEF CARPACCIO WITH SOY SAUCE - HONEY REDUCTION
AND CREESPY FENNEL SALAD

17€

HUG BETWEEN NEW CALEDONIAN BLUE SHRIMP AND COLONNATA LARD,
CELERIAC PUREE AND CORN CHIPS

18€

FRIED OCTOPUS WITH CORN, POTATOES "ALLA FRANTOIANA" AND
VERGIN SAUCE

18€

COD WITH POTATO AIRBAG AND LEMON CREAM

16€

MACKEREL FILLET WITH FLOWERED ZUCCHINI SALAD, CONFIT LEMON
AND STRACCIATELLA

18€

FIRST MAIN DISHES

VIOLET POTATO GNOCCHI WITH SQUID AND CHERRY TOMATOES CONFIT

19€

INK RISOTTO WITH LIME MARINATED CUTTLEFISH

18€

LINGUINE WITH CLAMS AND MULLET BOTTARGA

20€

CABBAGE STUFFED RAVIOLI WITH WHITE RAGÙ
AND DELICATE GRAVY

17€

ORECCHIETTE WITH ROCKET PESTO, ANCHOVIES AND SMOKED RICOTTA

18€

SECOND MAIN DISHES

MAGURO KATSU TUNA WITH DELICATE MUSTARD MAYONNAISE AND
ASPARAGUS SALAD

22€

CROAKER SLICE WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES

22€

SEA BASS FILLET, GRENOBLOISE SAUCE AND STEAMED
POTATOES "PONTE NUOVO"

20€

FRITTO MISTO: DEEP FRIED BITS OF SQUID, SHRIMPS, SCAMPI, ANCHOVIES,
MULLETS AND VEGETABLES

24€

PIEMONTESE SLICED BEEF STEAK 300G WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES
AND MUSTARD IN GRAINS

24€