

Per iniziare

Rosticciata di calamari con zucchine trombetta km 0

Caramella di brandacujun in pasta fillo

Polpo croccante con pappa al pomodoro

Tortino di zucchine trombetta con gamberi e mozzarella di bufala

Insalata d'astice con verdure di stagione

Foie gras, pan brioche, mele caramellate

Degustazione di antipasti

Gran crudo di mare

secondo disponibilit  del pescato locale

La pasta

Linguine al classico pesto ligure con basilico biologico

Spaghetti con calamaretti, melanzane, scaglie di parmigiano

Calamarata di pasta fresca, pomodorini, rucola e pecorino

Riso carnaroli ai frutti di mare min. 2 persone

Spaghetti alle vongole veraci, pomodorini di Pachino

Tagliolini con gamberi di Sanremo e zucchine trombetta

Linguine all'astice con pomodorini e scalogno

La carne piemontese

Il filetto alla griglia, al pepe verde, gorgonzola e rucola

Tartare con i suoi condimenti

Tagliata di scamone al punto rosa con patate al cipollotto

Secondo disponibilit  Costata, Fiorentina e Tomahawk

Pollo al curry con riso basmati

Milanese di vitello con patate fritte

## Il pesce

Hamburger d'orata con crema di burrata

Grigliata mista di pesce e crostacei

Saute' di cozze al pomodoro fresco leggermente piccante

Tataki di tonno con salsa al mango

Fritto misto del golfo con verdure croccanti

Spiedino di calamari e zucchine locali

Pescato del giorno al forno, alla griglia, al sale secondo disponibilita'

## Le verdure ed i formaggi

Barbeque di verdure, tomino d'alpeggio e salsa yogurt

Burrata e pomodori cuore di bue

Selezioni di formaggi e miele d'acacia

## Dolcemente

I dessert sono creazioni artigianali del nostro pasticciere

Cheese cake alle fragole in bicchiere

Tiramisu' all'amaretto

Millefoglie con crema pasticcera

Semifreddo alle nocciole d'Alba

Mousse al doppio cioccolato