


















Antipasti

Seppie, zucchine, yogurt, vongole 	€	20,00
<i>Tagliatella di seppie, crema di vongole veraci, yogurt e zucchine fiore</i>		
Sgombro, mora, barbabietola, briciole di pane	€	18,00
<i>Sgombro nostrano crudo e cotto, more di Villanova, salsa di barbabietola e pane</i>		
Acciughe, pomodoro verde, cetriolo e lime 	€	18,00
<i>Frittino di acciughe, gazpacho di pomodoro verde cuore di Bue, cetriolo e lime</i>		
Maialino, giardiniera e pere 	€	18,00
<i>Maialino cotto a bassa temperatura, giardiniera e mostarda di pere</i>		
Melanzane, "bruss" e pomodoro confit  	€	18,00
<i>Crema di melanzane, bruss di pecora Brigasca  e pomodoro confit alla maggiorana</i>		

Primi piatti




Risotto, alla zucca, triglia e il suo fondo 	€	22,00
<i>Riso Cascina Castello, zucca di Piozzo, triglia di scoglio scottata e il suo fondo</i>		
Spaghetti ai ricci di mare	€	25,00
<i>Spaghettoni "Martelli", aglio di Vessalico , Olio taggiasco, peperoncino e polpa di riccio</i>		
Pacchero, burrata, pomodoro, basilico 	€	20,00
<i>Pacchero "Gentile", spuma di burrata, fondente di pomodoro del pendolo e basilico liquido</i>		
Tortello di baccalà e ristretto di peperone al cartoccio	€	22,00
<i>Cappellacci di Baccalà, crema di peperone quadrato  e aria all'aglio di Vessalico </i>		
Tagliolini, burro acido, erbe e pecorino 	€	18,00
<i>Tagliolino 40 rossi, burro di malga acidulo alle erbe della piana e pecorino di Brigasca</i>		

Secondi piatti

Pesce di lenza, taccole e coriandolo 	€	26,00
<i>Trancio di pescato con taccole spadellate e aria al coriandolo</i>		
Polpo alla brace, patate, spezie e yogurt 	€	20,00
<i>Polpo alla brace, patate garessine mantecate al burro di malga, curry, curcuma, yogurt</i>		
Tonno, erbette e riduzione di porto 	€	22,00
<i>Tonnetto scottato, erbette e riduzione di Porto</i>		
Coniglio alla ligure, cavolo nero e uvetta 	€	24,00
<i>"Tomaxella" di coniglio grigio di Carmagnola, cavolo nero e uva di Corinto</i>		
Capretto, cardo gobbo e acciughe 	€	24,00
<i>Capretto rosticcato e salsa al brandy su cardo gobbo e crema di acciughe</i>		




Piatti evergreen

Pesce

Crudo... <i>Il crudo secondo pescato con gli agrumi del nostro giardino</i> 	€	30,00
Fritto di paranza 	€	26,00
Pescato del giorno <i>alla ligure/al sale/alla griglia</i> 	€	7,50/hg

Servito secondo la disponibilità della pesca

Carne

Battuta al coltello <i>nature/Piemonte/con ovetto</i> 	€	18,00
Filetto di fassone <i>al gorgonzola/al vino rosso</i> 	€	28,00
Tagliata di manzo <i>nature/balsamico</i> 	€	25,00

Dessert

Tarte Tatin ✓ <i>Sfoglia, mele, crema di latte, pinoli tostanti e crema inglese</i>	€ 10,00
Caco e castagna ✓ <i>Caco nature, crumble al cacao e marron glacé di Calizzano</i>	€ 10,00
La banana e la mandorla  ✓  <i>Banana, mandorle e cioccolato Valrhona</i>	€ 10,00
Domori 72% e frutto della passione ✓ <i>Soufflé al cioccolato, gelato al frutto della passione</i>	€ 10,00
Pera, Pigato e miele  ✓ <i>Pera marinata e cotta nel Pigato, meringa e gelato al miele</i>	€ 10,00
I nostri sorbetti nature/con vodka  ✓ 	€ 6,00/10,00