

I nostri antipasti
Our starters

Panna cotta alla zucca con porcini e parmigiano reggiano
Pumpkin cream pudding with porcini mushrooms and parmesan
€ 18

Tartare di fassone appena scottata su crema di castelmagno porcini fritti e emulsione all'aglio nero
Lightly seared Fassona-breed steak tartare on a Castelmagno cheese sauce, fried porcini mushrooms and a black garlic dressing
€ 20

Tagliatelle di seppia e verdure con crema al limone e miele
Vegetable and squid tagliatelle in a lemon and honey sauce
€ 20

Cappon magro in versione moderna
Revisited Cappon Magro traditional Ligurian fish salad
€ 26

Gran crudo di pesce secondo la disponibilità del mare
Con: ostrica-scampo-gambero viola-capasanta-spuma di riccio-tre filetti di pesce e tre tartare
Raw fish platter depending on the day's catch
Featuring: oyster-prawn-blue and red shrimp-scallop-sea urchin 'foam'-three fish fillets and three fish tartares
€ 40

I nostri primi piatti
First courses

Paccheri farciti con cozze bacon e pomodorini confit
Paccheri pasta stuffed with mussels, bacon and cherry tomato preserve
€ 19

Gnocchetti con farina di castagne porcini e calamaretti
Small chestnut flour gnocchi, porcini mushrooms and baby squid
€ 20

Ravioli di pescato in pappa al pomodoro e basilico
Fresh fish-stuffed ravioli in a tomato and basil sauce
€ 20

Risotto carnaroli con fontina valdostana e tartufo
Carnaroli rice risotto with Aosta Valley Fontina cheese and truffle
€ 22

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci e spuma all'aglio olio e peperoncino
Gragnano spaghetti with clams and a garlic, olive oil and chili pepper 'foam'
€ 20

I nostri piatti della tradizione
Traditional first courses

Trenette co u pistu Trenette al pesto con fagiolini e patate
'Trenette' Ligurian linguine-style pasta in a pesto sauce, with green beans
and potatoes
€ 15

I nostri secondi piatti di pesce
Fish-based second courses

*Involtini di pesce spada con pecorino sardo in spuma di patate e tapenade
disidratata*

*Swordfish roulades with Sardinian pecorino cheese, potato 'foam' and
dehydrated tapenade*

€ 24

Filetto di ricciola con crudità di pizzaiola
Greater amberjack fillet served with a dressed tomato

€ 24

I nostri piatti della tradizione
Traditional dishes

U pescau du nostrommu

*Pescato del giorno secondo mercato con patate, pomodorini, olive
taggiasche e pinoli*

*The day's catch, Ligurian style, with potatoes, cherry tomatoes,
Taggiasca olives and pine nuts*

€ 26

I nostri secondi piatti di carne
Meat-based second courses

*Petto di anatra cotto a bassa temperatura con verdure in salsa all'arancia
e zenzero*

*Low-temperature cooked duck breast served with vegetables in an orange
and ginger sauce*

€ 23

Tataki di filetto di fassona su purea di zucca e liquirizia

*Tataki seared Fassona-breed beef fillet served on a pumpkin and liquorice
puree*

€ 27

La nostra proposta di cucina vegana
Vegan options

*Fregula d'autore allo zafferano con caponata di verdure all'olio
extravergine*

*Saffron-flavoured Fregula Sardinian couscous served with Caponata
sweet and sour vegetables dressed in extra-virgin olive oil*

€ 16,00

Il menù degustazione a mano libera dello chef
Our tasting menu, featuring specialities personally
selected by our chef

Menu di cinque portate secondo la disponibilità giornaliera di
pesce

A selection of five fish dishes depending on the day's catch

€ 58

E' gradita la scelta del menù degustazione da parte di tutti i commensali
It is preferable if the tasting menu is chosen by all diners at the same table

La nostra selezione di formaggi

Accompagnata da pane ai cereali composte di frutta e miele di castagno

Our cheeseboard

Served with wholegrain bread, fruit compotes and chestnut honey

€ 17

I nostri dessert
Our desserts

Semifreddo al bergamotto con passata di mango alla citronella
Bergamot semifreddo dressed in a lemongrass-flavoured mango coulis

-

Crema al limone con frutti di bosco e zenzero candito
Creamy lemon pudding with fruits of the forest and candied ginger

-

Casoncelli dolci su crema di cioccolato bianco alla salvia
Sweet Casoncelli ravioli on a sage-flavoured white chocolate sauce

-

Fragole cioccolato e basilico
Strawberries, chocolate and basil

-

Cheese cake alla birra con il suo gelato
Beer cheesecake served with its own ice cream

-

I colori del sottobosco
Forest fruit colours

€ 9

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto
Nel regolamento CE n° 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
When serving raw fish, this restaurant follows the guidelines stated in EU regulation
no.853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Part D, Point 3

*I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari
sono pregati di comunicarlo al personale*

*Please could customers with allergies or food intolerances notify our staff
Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività
regolamento CE 1169/2011
EU regulation no.1169/2011 on the provision of food information to consumers*

**Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività
regolamento CE 1169/2011**

Panna cotta alla zucca con porcini e Parmigiano Reggiano-latticini

Tartare di Fassone piemontese appena scottato su crema di Castelmagno porcini fritti e emulsione all'aglio nero fermentato **-glutine-frutta secca**

Tagliatelle di seppia e verdure su crema al limone e miele **-pesce-sedano**

Cappon magro in versione moderna **-pesce-crostacei-uova**

Gran crudo di pesce secondo la disponibilità del mare **-pesce-crostacei-molluschi-soia-uova**

Paccheri farciti con cozze bacon e pomodorini confit **-pesce-glutine-latticini-molluschi**

Gnocchetti con farina di castagne porcini e calamaretti **-pesce-glutine-uova**

Ravioli di pescato in pappa di pomodoro e basilico **-glutine-uova-pesce-latticini**

Risotto Carnaroli con fontina valdostana e tartufo **-latticini-sedano**

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci e spuma all'aglio olio e peperoncino **-molluschi -glutine**

Trenette al pesto con fagiolini e patate **-glutine-frutta secca-latticini**

Involtoni di pesce spada con pecorino sardo su spuma di patate e tapenade disidratata **-pesce-uova-latticini**

Filetto di ricciola con crudite di pizzaiola **-pesce**

Pescato del giorno secondo mercato con patate pomodorini olive taggiasche e pinoli **-pesce-frutta secca**

Petto di anatra cotto a bassa temperatura con verdure e salsa all'arancia e zenzero **-sedano-frutta secca-uova**

Tataki di filetto di fassona su purea di zucca e liquirizia

Fregola d'autore allo zafferano con caponatina di verdure all'olio extravergine **-glutine-sedano**

La nostra selezione di formaggi **-latticini-frutta secca-glutine**

Semifreddo al bergamotto con passata di mango alla citronella **-latticini-uova**

Crema al limone con frutti di bosco e zenzero candito **-uova-latticini**

Casoncelli dolci su crema di cioccolato bianco alla salvia **-uova-frutta secca-glutine-latticini**

Fragole cioccolato e basilico **-latticini-uova-glutine-frutta secca**

Cheese cake alla birra con il suo sorbetto-**uova-glutine-latticini-frutta secca**

I colori del sottobosco –**glutine-latticini**

Il pane i grissini la focaccia e la piccola pasticceria di nostra produzione possono contenere:
glutine-sesamo-latticini-frutta secca-uova

EU regulation no.1169/2011 on the provision of food information to consumers

*Pumpkin cream pudding with porcini mushrooms and parmesan-***dairy**

Lightly seared Fassona-breed steak tartare on a Castelmagno cheese sauce, fried porcini mushrooms and a fermented black garlic dressing-**gluten-nuts**

Vegetable and squid tagliatelle in a lemon and honey sauce -**fish-celery**

Revisited Cappon Magro traditional Ligurian fish salad-**fish-shellfish-eggs**

Raw fish platter depending on the day's catch –**fish-shellfish-molluscs-soy-egg**

Paccheri pasta stuffed with mussels, bacon and cherry tomato preserve-**fish-gluten-dairy-molluscs**

Small chestnut flour gnocchi, porcini mushrooms and baby squid-**fish-gluten-egg**

Fresh fish-stuffed ravioli in a tomato and basil sauce-**gluten-egg-fish-dairy**

Carnaroli rice risotto with Aosta Valley fontina cheese and truffle-**dairy-celery**

Gragnano spaghetti with clams and a garlic, olive oil and chili pepper 'foam'–**molluscs –gluten**

Trenette pasta in a pesto sauce with green beans and potatoes–**gluten-nuts-dairy**

Swordfish roulades with Sardinian pecorino cheese, potato 'foam' and dehydrated tapenade-**fish-egg-dairy**

Greater amberjack fillet served with a dressed tomato-**fish**

The day's catch with potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives and pine nuts-**fish-nuts**

Low-temperature cooked duck breast served with vegetables in an orange and ginger sauce-**celery-nuts-egg**

Tataki seared Fassona-breed beef fillet served on a pumpkin and liquorice puree

Saffron-flavoured Fregola Sardinian couscous served with Caponata sweet and sour vegetables dressed in extra-virgin olive oil-**gluten-celery**

Our cheeseboard -**dairy-nuts-gluten**

Bergamot semifreddo in a lemongrass-flavoured mango coulis -**dairy-egg**

Creamy lemon pudding with fruits of the forest and candied ginger-**egg-dairy**

Sweet Casoncelli ravioli on a sage-flavoured white chocolate sauce-**egg-nuts-gluten-dairy**

Strawberries, chocolate and basil-**dairy-egg-gluten-nuts**

Beer cheesecake served with its own sorbet-**egg-gluten-dairy-nuts**

Forest fruit colours –**gluten-dairy**

Our home-baked bread, breadsticks, focaccia bread and pastries may contain: **gluten-sesame-dairy-nuts-eggs**