



Menu

Antipasti

<i>Ricciola marinata, finocchio, cedro candito, salsa ai mirtilli</i>	€ 20
<i>Insalata tiepida di petto d'anatra, arancia, pinoli, pera al Cognac</i>	€ 18
<i>Tacos di Fassona al coltello, senape in grani, spuma al Parmigiano</i>	€ 18
<i>Ovetto della Val Borbera croccante, patata, tartufo nero</i>	€ 18

Primi

<i>Gnocchetti, Taggiasche, gamberi viola di Santa Margherita, pinoli</i>	€ 23
<i>Linguine al bronzo, triglia, crema di cime di rapa, burrata</i>	€ 21
<i>Carnaroli, robiola di Roccaverano, erbe aromatiche, panna acida al lime</i>	€ 19
<i>Plin di faraona, beurre d'Isigny, tartufo nero</i>	€ 20



Menu

Secondi

<i>Pescato del giorno, guazzetto di verdure allo zenzero</i>	€ 30
<i>Seppioline di Porto Santo Spirito in zimino, coulis di Piccadilly</i>	€ 28
<i>Medaglioni di coniglio grigio di Carmagnola alla Ligure, cipolla al sale</i>	€ 24
<i>Maialino da latte confit, mirto, mela, yogurt</i>	€ 24

Dessert

<i>Bavarese al fondente "Valhrona", caramello all'arancia, anacardi sabbati</i>	€ 11
<i>Tiramisù al tavolo</i>	€ 10
<i>Meringa, chantilly alla vaniglia, fragole</i>	€ 10
<i>Spuma allo yogurt, cereali, zenzero</i>	€ 9