

# Menu

## Antipasti

<i>Crudo di spigola mediterranea marinato alla barbabietola, lattuga di mare</i>	€ 22
<i>Baccalà confit in insalata, pomodoro datterino, cetriolo, cipolla in agrodolce, basilico</i>	€ 20
<i>Tarte à l'oignon, pecorino, lemongrass, cenere di cipolla</i>	€ 16
<i>Melanzana, pomodoro arrostito, burrata, Parmigiano 30 mesi</i>	€ 18

## Primi

<i>Pappardella, bisque alla 'nduja, gambero viola, corallo di prezzemolo</i>	€ 22
<i>Caramelle nere di pasta fresca, ripieno di moscardini in umido</i>	€ 18
<i>Carnaroli, pistilli di zafferano delle colline del Gavi, polvere di porcini, nocciole</i>	€ 16
<i>Linguine all'acqua di peperone, tarallo al finocchietto, crème fraîche</i>	€ 16

## Secondi

<i>Pescato all'amo in zuppeta ai frutti di mare, mazzancolla</i>	€ 30
<i>Frittura di crostacei, calamari, triglie, fiori di zuccina, salvia, maionese al lime</i>	€ 28
<i>Galletto ruspante al burro montano, peperoni di Carmagnola, cipolla caramellata</i>	€ 22
<i>Cadea di manzo, cardoncelli, crema di spinacino</i>	€ 24

## Dessert

<i>Gelato alla lavanda, zenzero, Moscow mule</i>	€ 10
<i>Tiramisù al tavolo</i>	€ 10
<i>Lingotto al cioccolato, spuma alla menta piperita</i>	€ 10
<i>Sfera al cioccolato bianco, lamponi</i>	€ 10