***Il Menù a “La Carte”***

***Menù Degustazione 5 portate € 58.00 - Vini esclusi***

*(1-2-3-4-6-7-8-14)*

***Menu’ della tradizione € 43.00 - Vini esclusi***

Voglia di Cappon magro - Passatina di ceci e seppie - Plin al pesto

Baccalà alla ligure – Panera *2-3-4-14-7*

**ANTIPASTI**

Tartare di manzo, cipolla caramellata, caprino e crumble salato *7-3* € 18.00

Flan di zucca in fonduta di Castelmagno *3-7-14* € 16.00

Lanzardo affumicato, crema di carote alla birra Cippa L’IPA, cialda di lardo *4* € 18.00

Polpo, patate, bacon croccante, pomodori secchi e germogli *3-2* € 18.00

Dadolata di tonno con meringa e menta *3- 4* € 19.00

Scottata d’Astice Blu con borragini *2- 4- 7* € 20.00

Uovo morbido come una carbonara *3-7* € 16.00

Capesante, porcino con aglio di Caraglio e aria al prezzemolo *14* € 19.00

**PRIMI PIATTI**

Spaghetti Mancini con sarde, uvetta, pinoli e briciole all’aglio nero *4-8-1* € 16.00

Paccheri con crudo di gamberi, pistacchio e stracciatella *1-2-7-8* € 18.00

Risotto ai funghi porcini, crema di prezzemolo e gremolada di terra € 18.00

Ravioli prescinsêua, crudo di baccalà e scorza di limone *1-3-4-7* € 17.00

Gnocchetto di crusca, crema di peperone arrosto e gorgonzola *1-3-7* € 15.00

**SECONDI PIATTI di PESCE**

Tonno laccato al caffè *4* € 20.00

Rombo in panura con caponata di melanzane in agro  *4* € 23.00

Tataki di salmone con verdura spadellata e senape in grani *4-10* € 19.00

Il calamaro ripieno su maionese di piselli *4- 14-3* € 19.00

Tomaselle di spada, gamberi e sesamo nero *4-2-11* € 22.00

Triglia fritta in forno, fonduta di grana e porcini *4-1-7* € 21.00

**SECONDI PIATTI di CARNE**

Petto d’anatra con le mele in tre consistenze € 21.00

Scottata d’agnello con cipollotto e patate *1* € 22.00

Filetto di vitello glassato al pepe rosa e purea di patata dolce € 22.00

Pancia di maialino a bassa temperatura, crema di zucca, mandorle e salsa all’amaretto *8* € 21.00

Selezione di formaggi Occelli con le nostre marmellate € 18.00

**DESSERT**

Millefoglie allo zabaglione *1-3-7* € 9.00

Il nostro tiramisù *3-7-1* € 9.00

Tarte-tatin di mele *1-7* € 9.00

Frutta in wok € 9.00

Sorbetto *1* € 7.00

Cheesecake alla prescinsêua con fichi e noci *1-7* € 9.00

Meringata al Pistacchio *3-7* € 9.00

***Il menù è frutto di esperienza e sperimentazione***

***dello Chef Executive Luca Collami e del Sous Chef Anil Prasad***

*“Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all’origine o sottoposta ad abbattimento/congelamento in azienda. Per maggiori informazioni il personale è a disposizione” “I prodotti ittici da consumare crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica rispettando quanto prescritto dal Reg.(CE) 853/2004, allegato III, sez. VIII, capitolo 3, lettera d”*