

A N T I P A S T I

Verdure e frutta marinata
28-

Carciofo di Albenga, asparagi e Salsa bernese
28-

Scampo, mela verde e mandorla
38-

Merluzzo al vapore, salsa di baccalà, alga nori
28-

Coniglio al "dolce brusco"
28-

PIATTI DI DECISO ELEGANTE CARATTERE

Anguilla fumée, piselli e ristretto di pomodori arrosto
28-

Insalata di lumache, prezzemolo e mela verde
28-

Foie gras arrosto e fragole
28-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"
28-

Finanziera
28-

PRIMI PIATTI

Spaghettoni, cipollotto, pomodoro Marinda e gamberi viola
30-

Raviolo di animella alla salvia, tartufo nero e succo di carota
24-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo
24-

Riso, aglio orsino, spugnone alla crema
24-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala
24-

PESCE

Rombo, burro bianco e verdure nuove
38-

Calamaretti, crema di patate, limone candito e lattuga di mare
35-

CARNE

Agnello alla brace, limoni salati e foglie di capperi
35-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato
35-

Costata di vitello cotta sulla brace di ciliegio, servita rosa
35-

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

5 assaggi 16-

8 assaggi 22-

▪

IL NOSTRO PERCORSO

110-

8 portate ispirate alla carta e al mercato del giorno

Degustazione di vini abbinati
5 calici
55-

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze.
Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura a -18°(ai sensi del Reg. CE n 852/04)