

MENU

NOTE: Segnati con () gli allergeni*

MENU' TAPAS ALLA CARTA :

- Fish and Chips: filetto di merluzzo*, farina di frumento* con glutine, acqua frizzante, sale, pepe, olio di semi, patate, maionese gastronomica con uova*, miele.
- Costine di maiale, spezie berbere, sale, pepe, olio di semi, vino bianco con solfiti*, aglio*, brodo vegetale granulare con sedano*
- Tartare di Fassona con cialda di Grana Padano 20 mesi, bagnetto verde e acciughe di riviera Carne di vitella Fassona, grana padano 20 mesi*, acciughe* di riviera sott'olio di oliva, prezzemolo, olio di oliva extravergine, aceto*, aglio, pane (farina di frumento* con glutine, olio di semi, acqua, lievito di birra, zucchero, malto di riso, sale)
- Tuorlo d'uovo fritto con seiras, verdura di stagione e crostone di pane integrale (vegetariano) Tuorlo d'uovo*, pane grattugiato (contiene glutine*), pecorino*, seiras*, verdura di stagione, sale, olio pepe, pane integrale (contiene glutine*)
- Salmone marinato in salsa Ponzu, crema di piselli, pomodorino datterino caramellato e foglia di pane Salmone abbattuto di temperatura secondo le normative vigenti*, salsa di soia, zenzero, cipolla, aglio, peperoncino piccante, zucchero, tahina (contiene frutta a guscio*), piselli, pomodori datterini, pepe, sale, pane di frumento (contiene glutine*)
- Polpo al Nebbiolo con hummus di ceci e cialda di riso Polpo surgelato*, vino nebbiolo (contiene solfiti*), ceci, limone, olio di semi, curcuma, tajna, riso, sale, pepe
- Gnocco fritto con selezione di formaggi e salumi Farina di frumento*, olio di semi, lievi

MENU APERICENA SERVITO:

- panzanella con pomodorini e crema di basilico: pane di frumento (*) con glutine, pomodoro, Basilico, olio, sale, pepe.
- spezzatino di manzo con crostini di polenta: farina di mais per polenta precotta, manzo surgelato all'origine, polpa di pomodoro, carota, cipolla, basilico, olio, sale, pepe.
- crema di fagioli con foglia di bacon: fagioli borlotti e spagna in scatola, bacon, carota, cipolla, olio, sale, pepe.
- frittata di stagione scubettata: zucchine, grana padano grattugiato (), uova(), olio, sale, pepe.
- anelli di calamari fritti: calamari surgelati (), pastella con glutine () e uova(*), olio di semi.
- crostino di pane con peperone al forno e olive di Taggia: pane di frumento (*), olio, olive denocciolate, peperoni, sale.
- affettati (prosciutto cotto e salame) con foglia di pane: pane di frumento (), prosciutto e salame può contenere glutine (), olio.

- insalatina autunnale di radici e noci (carote, sedano rapa e topinambur): carote, sedano(*) rapa, topinambur, olio, sale, pepe.

- Primo: fusilli alla sorrentina con pomodoro, crema di fiordilatte e basilico fresco

Fusilli con glutine (), polpa di pomodoro, basilico, mozzarella fiordilatte (), panna(), formaggio Filadelfia (), cipolla, olio, sale, pepe

- Impasto base pizza:

Farina di frumento (), lievito, zucchero, acqua, malto, sale. Condimento: pomodoro polpa, olio, sale, pepe, zucchero, mozzarella fiordilatte () .