



Menù

Pane e coperto: € . 0 . 00)

Il pane e i grissini di nostra produzione, prodotti con lievito madre

Antipasti

Polpo con verdure grigliate (A)	€ 9,00
Tris di affumicati con pesce spada, salmone e tonno (tutti di nostra produzione), con pepe rosa e rucola (A)	€ 10,00
Cozze al verde (A)	€ 9,50
Insalata russa di pesce (A)	€ 8,00
Acciughe marinate	€ 8,00
Bresaola con rucola e grana (A)	€ 8,00
Prosciutto crudo con tomino piemontese caldo (A)	€ 9,00
Verdure miste grigliate con provola affumicata calda	€ 8,00
Sformato di verdure bicolore (erbette e carote) con toma piemontese fusa	€ 5,00
Salumi (artigianali) e formaggi misti (A) (Salumi emiliani, formaggi emiliani e della valle di Gressoney)	€ 10,00

Per i bambini su richiesta è possibile la pizza al trancio

Tutte le paste fresche e ripiene proposte sono di nostra produzione.

Dove presente questo simbolo(1) vengono prodotte e immediatamente abbattute per garantirne la freschezza al momento dell'utilizzo



Primi piatti (A) tutti i primi

Linguine all'astice (2) (per due persone)	€. 18,50a pers.
Tagliolini "Manuela" con frutti di mare, (1) gamberi, (1) scampi e fagioli cannellini	€. 11,50
Spaghetti ai frutti di mare	€. 10,50
Ravioli di pesce (1) con sugo di gamberetti ° e pomodorini	€. 10,00
Ravioli di salmone affumicato (1) con pistacchi	€. 9,50
Gnocchetti sardi alla bottarga di tonno (da Alghero)	€. 9,50
Ravioli (1) alla genovese (carne e verdure) con ragù di carne	€. 8,50
Gnocchi (1) di patate e farina di castagne al pesto	€. 9,00
Gnocchetti verdi di patate (1) con formaggio Roquefort e noci	€. 9,00
Pansoti (1) al sugo di noci	€. 8,50
Ravioli alle erbe (1) con sugo di carciofi (in bianco)	€ 9,00
Lasagne (1) Portofino \o al ragù di carne	€. 8,50
Gnocchi di patate (1) con formaggio Castelmagno	€. 9,00
Ravioli (1) alla zucca gialla al burro e salvia e scaglie di ricotta di pecora	€. 8,50
Tortelli (1) di ricotta e castagne al burro e salvia	€. 9,00
Gnocchetti (1) alla parigina al pesto	€. 9,00

(Dove presente questo simbolo ° alcuni prodotti se non reperibili freschi possono essere surgelati all'origine)

(Dove presente (1) sono alimenti di nostra produzione posti in abbattitore rapido di temperatura e conservati a -20° c per garantirne la freschezza al momento dell'utilizzo.

Dove presente (2) sono alimenti da noi posti in abbattitore appena acquistati.



Secondi piatti

Pesce

Fritto misto di pesce (2) (°gamberi) (A) € 14,50

Pesci vari secondo pescato alla griglia,
o ligure, o alla siciliana o acqua pazza (A) da € 5,80\hg a € 6,50 hg
Secondo tipo e pezzatura

Astice (2) al burro e cognac (intero) € 35,00

Su richiesta è possibile servire pesce crudo (quando disponibile il tipo adatto)

Carciofi in aggiunta su pesce o carne (filetto o tagliata) € 4,00

Carne (sulle carni alla griglia utilizziamo sale di "Maldon" dalla Bretagna)

Entrecote alla griglia (angus irlandese) (N) € 14,50

Tagliata con rucola (entrecote di angus irlandese), grana e aceto balsamico (A) € 15,50

Tagliata (A) (entrecote di angus irlandese) pistacchi e pomodori € 15,50

Filetto di manzo alla griglia (N) € 16,00

Filetto di manzo al pepe verde (A) € 17,00

Cotolette (2) di noce di vitello impanate e fritte € 7,50

Roast-beef (controfiletto di garronese) € 8,00

Contorni

Insalata e pomodori (N) € 4,00

Patate (A) fritte (utilizziamo patate fresche, possono secondo stagione risultare più scure o meno croccanti) € 4,00

Verdure miste alla griglia € 4,50

Carciofi impanati e fritti (A) € 5,50



Desserts

Ananas al maraschino o caramellato all'arancio (N)	€. 5,00
Quadrotto millefoglie con crema pasticcera e al cioccolato (A)	€. 5,00
Coppa meringata con panna e crema al cioccolato (A)	€. 5,00
Mousse al cioccolato (A)	€. 5,00
Semifreddo al rum con salsa ai marron glacés (A)	€. 5,00
Semifreddo all'amaretto con scaglie di cioccolata fondente (A)	€. 5,00
Canestrelli serviti con vino passito "Diamante" Tasca D'Almerita	€. 7,50
Misto dolci (A)	€. 8,00
Fragole con gelato \ o panna (A)	€. 5,00
Crostata alla marmellata di frutta (A)	€. 5,00
Zuppa inglese (A)	€. 5,00

Tutti i dolci proposti sono di nostra produzione