



Menù

(Pane e coperto: € . 0 . 00)

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

Antipasti

Mousse di avocado con salmone affumicato, gamberi e pistacchi (A)	€ 9,50
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
Polpo con verdure grigliate (A)	€ 9,00
Pescatrice e gamberi gratinati in conchiglia (A)	€ 9,00
Carpaccio di carne di manzo con rucola e grana	€ 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 (A)	€ 8,00

Per i bambini su richiesta è possibile la pizza al trancio

(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 (Bt) sono alimenti da noi posti in abbattitore appena acquistati.



Primi piatti (A) tutti i primi

Linguine all'astice (Bt) (per due persone)	€. 18,50a pers.
Tagliolini "Manuela" con frutti di mare, gamberi, (°) scampi e fagioli cannellini	€. 11,50
Spaghetti ai frutti di mare (° gamberi)	€. 10,50
Ravioli di pesce(1) con sugo di gallinella	€. 10,00
Ravioli di salmone(1) affumicato con pistacchi	€. 9,50
Gnocchetti sardi alla bottarga di tonno (da Alghero)	€. 9,50
Tagliolini impastati al basilico con sugo di seppie e pinoli al vino traminer	€. 9,00
Lasagne (1) al forno pesto e branzino	€. 10,00
Ravioli (1) alla genovese (carne e verdure) con ragù di carne	€. 8,50
Gnocchi(1) di patate al pesto	€. 9,00
Gnocchi(1) di patate al formaggio Castelmagno	€. 9,00
Gnocchetti verdi (1) di patate con formaggio Roquefort e noci	€. 9,00
Pansoti (1) al sugo di noci	€. 8,50
Lasagne (1) Portofino\ o al pesto	€. 8,50
Tortelli (1) di ricotta e castagne al burro e salvia	€. 9,00
Crespelle con asparagi e toma piemontese (1)	€. 9,00
Mezze maniche alla Norma (pomodoro, mozzarella e melanzane fritte)(1)	€. 9,00

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



Secondi piatti

Pesce

Fritto misto di pesce (Bt) (° 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 (Bt) al burro e cognac (intero) €. 35,00

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

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

Filetto di manzo al formaggio Camembert €.17,00

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

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

)



Desserts

Tutti i dolci proposti sono di nostra produzione

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
Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato caldo(A)	€. 5,00
Semifreddo all'amaretto con scaglie di cioccolato fondente (A)	€. 5,00
Semifreddo alla cassata siciliana	€. 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
Cantucci serviti con vino passito "Diamante" Tasca D'Almerita	€ 7,50