

Antipasti - Starters

Pesce spada affumicato

con spuma al rafano e crostino 12€

Smoked sword fish with horseradish foam and toasted bread

Carpaccio di polpo

con sedano croccante e olive taggiasche 13€

Octopus carpaccio with crunchy celery and olives from Taggia

Prosciutto crudo

con rucola, pere rosse e scaglie di Parmigiano 12€

Raw ham with rocket, red pears and Parmesan flakes

Caprino

su foglie autunnali con mela verde e gherigli di noce caramellati 12€

Goat cheese with autumn leaf salad, green apple and caramelized walnuts

Primi – First courses

Minestra del giorno

10€

Soup of the day

Risotto selezione Carnaroli

sfumato allo Schiopettino con mazzancolle e radicchio rosso 13€

Risotto with king prawns, red radicchio and Schiopettino red wine

Spaghetti di grano duro

con ragù di triglie e broccoletti 13€

Durum wheat spaghetti with red mullet and broccoli

Tortelli di zucca

con salvia, burro nocciolato e ricotta affumicata 12€

Pumpkin tortelli with sage, hazelnut butter and smoked ricotta cheese

Menu per bimbi – Childrens' menu

Lasagnetta classica 10€ - *Lasagne with meat sauce*
Hamburger con patatine fritte 12€ - *Hamburger with french fries*
Pizza Margherita 10€ - *Pizza Margherita*
Gelato, una pallina 3€ - *Ice-cream, one spoon*

Secondi – Main courses

Filetto di pesce bianco
scottato in padella con patate al forno 18€
White fish fillets, pan seared, with oven baked potatoes

Gamberoni
alla griglia con verdure arrostate 20€
Grilled king prawns with vegetables

Petto di faraona biologico
avvolto nello speck, al vino passito e uvetta € 15
Guinea fowl wrapped in bacon, with dessert wine sauce and raisins

Filetto al pepe verde
con patate al forno € 24 ()
Fillet of beef with green pepper and oven baked potatoes

Insalata mista o verde
piccola 6€, media 8€, grande 10€

Mixed or green salad, small 6€, medium 8€, large 10€

Gran piatto di formaggi 15€

Large cheese platter

Desserts

Tiramisù

con prugne 6€

Tiramisu with prunes

Dolce al cioccolato e mandorle

con pallina di gelato al gianduia (GLUTENFREE) 6€

Chocolate and almond cake with gianduja ice-cream (glutenfree)

Crème brûlée

classica 6€

Classic Crème Brûlée

Strudel di mele
con crema alla vaniglia 6€
Apple strudel with vanilla cream

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04). Il menù può subire variazioni in base alla reperibilità di prodotti stagionali. I nostri prodotti sono freschi, in caso di non reperibilità serviamo un prodotto congelato di ottima qualità.

Raw fish served has been put into the blast chiller, in accordance with reg.EC 853/04. The ingredients in our menu may vary if seasonal products are not available.. The ingredients we serve are fresh, in case of non-availability we serve a high quality frozen product.