

Antipasti

Carapaccio di tonno affumicato a freddo, panissa e cipolle di Tropea (4-7)	€ 21,00
Polpo alla paprika, mousse di patate di Bardineto con olio extra vergine e olive in polvere (4-14)	€ 19,00
Gamberi rossi al vapore, burrata, pesto di basilico (1-2-7)	€ 22,00
Tre cubi di Vicciola con salsa di nocciole piemontesi, chips dorate e olio e.v.o. alle erbe amare (1-7-8)	€ 20,00
Pellutata di trombette di Albenga, pane croccante con uovo pochè (1-3-7)	€ 16,00

Primi piatti

Astice e spaghettoni di Gragnano (1-2-4)	€ 28,00
Tajarin all'uovo con vongole veraci e bottarga (1-3-4-14)	€ 20,00
Risotto con burro al limone e battuta a crudo di gamberi rossi (2-4-7)	€ 25,00
Raviolone cacio e pepe, cozze e pomodorini Pachino (1-3-4-7-14)	€ 18,00
Gnocchi al pesto delicato, fagiolini e cialda di reggiano (1-3-7-8)	€ 18,00

Secondi piatti

Sbranzino al sale mediterraneo (ca 500 gr.), verdure di stagione in tempura (1-3-4)	€ 30,00
Frittura di mare e misticanza (1-2-4)	€ 22,00
Combinazioni di baccalà e orto (1-3-4-7)	€ 25,00
Zuppetta Imperiale di cozze e gamberi con patatine fritte (1-2-4-14)	€ 22,00
Filetto di vitellone rosolato al sentore di legno con la patata di Calizzano (7)	€ 30,00

Alla Lampada

Filetto di vitellone alla senape dolce o forte o alla Voronoff (ca 220 gr) (7-10)	€ 35,00
Filetto di vitellone al Nebbiolo (ca 220 gr) (7)	€ 35,00
Gamberoni al Cognac (ca 350 gr) (2-7)	€ 45,00

Dessert

Il nostro classico "caldo freddo" (1-3-7)	€ 12,00
Emisfera di mousse al cioccolato fondente glassata, cuore di passion fruit e biscotto al cacao (1-3-7-8)	€ 12,00
Pesche tiepide al Pigato con gelato al basilico (1-3-7)	€ 12,00
Semifreddo al cocco con crema alla nocciola (1-3-7-8)	€ 12,00
Crêpes flambé all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema (1-3-7)	€ 20,00

Coperto € 3,00