

## Antipasti

### **Sgombro confit, insalatina di frutta e verdura, gazpacho di peperoni rossi**

Confit mackerel, fruit and vegetable salad, red pepper gazpacho  
Maquereau confit, salade de fruits et légumes, gaspacho de poivrons rouges

**17,00 €**

### **Petto di Piccione, il paté del suo fegato e spinacino**

Pigeon breast, its liver paté and baby spinach  
Poitrine de pigeon, paté de son foie et pousses d' épinard

**20,00 €**

### **Cipolla in 4 cotture, spuma di patate, aglio nero e liquirizia**

Four-way cooked onion, potato foam black garlic and licorice  
Oignon en 4 cuissons, mousse de pommes de terre, ail noir et réglisse

**16,00 €**



## Primi

### **Testarolo, muscoli, vongole e bisque di crostacei**

Il vero Testarolo pontremolese dell'az. agr. "Testarolando"

Testarolo, mussels, clams and crustacean bisque

Ancient artisanal pasta from Pontremoli made by "Testarolando"

Testarolo, moules, palourdes et bisque de crustacés

Anciennes pâtes artisanales de Pontremoli fabriquées par "Testarolando"

**22,00 €**

### **Qubetto "Verrigni" Panna, Prosciutto e Piselli**

Cubetto "Verrigni" Cream, Ham and Peas  
Cubetto « Verrigni » Crème, Jambon et Petits Pois

**22,00 €**

### **Tortello di patate, emulsione al basilico, salsa di pinolo bruciato e Parmigiano Reggiano 70 mesi**

Potato tortello, basil emulsion,  
burnt pine nut sauce and 70 month Parmigiano Reggiano  
Tortello de pommes de terre, émulsion de basilic,  
sauce aux pignons de pin brûlés et Parmigiano Reggiano 70 mois

**22,00 €**



## Secondi

### **Trancio di Pescato, indivia belga e fondo bruno di mare**

Fish steak, Belgian endive and seafood sauce  
Tranche de poisson, chicon et fond marin brun

**27,00 €**

### **Cima alla ligure, aioli e pure di patate**

Ligurian-style stuffed veal, aioli and mashed potatoes  
Cima a la ligurienne, aioli et puree de pommes de terre



**27,00 €**

### **Melanzana in osmosi al basilico, pomodoro affumicato, mousse di Parmigiano**

Eggplant in osmosis with basil, smoked tomato, Parmesan mousse  
Aubergine en osmose au basilic, tomate fumée, mousse de parmesan



**25,00 €**

## Dessert

### **Bignè al Caffè, croquelin al cacao, in farcia di crema soffice al mascarpone**

Coffee cream puffs, cocoa craquelin, filled with soft mascarpone cream  
Choux au café,

craquelins au cacao, fourrés à la crème moelleuse au mascarpone

**9,00 €**

### **Semifreddo al pistacchio, marmellata di ciliegie e crumble di pistacchi**

Pistachio semifreddo, cherry jam and pistachio crumble  
Semifreddo à la pistache, confiture de cerises et crumble à la pistache

**9,00 €**

### **Gelato allo yogurt, albicocche e bottarga**

Yogurt ice cream, apricots and bottarga  
Glace au yaourt, abricot et poutargue

**9,00 €**