Antipasti

Salsiccia di mare, 18
fagiolo bianco di Pigna, bbq, alloro
Sea sausage, Pigna white beans, bbq, bay leaf

Tournedos di coniglio di Carmagnola 18
Cipolla Fondente
Rabbit tournedos from Carmagnola,
fondant onion

Cipolla in 4 cotture, spuma di patate, 17
aglio nero, liquirizia
Four-way cooked onion, potato foam black garlic and licorice

Primi

Lasagna di mare, 22
Crostacei, molluschi e tonnetto
Seafood lasagna, Crustaceans and little Tuna

Bottoni in farcia di pecora ligure, 22
Susine e zabaione
Raviolo filled with mutton, plums and zabaione

Qubetto trafilato al bronzo “Verrigni” 22
Funghi Porcini
Bronze-die cut Qubetto “Verrigni”, Porcini mushrooms

Secondi

Nasello confit 27
Lattuga arrostita, zucca in scapece
Confit Hake, roasted lattuce, scapece-style pumpkin

Arrosto di maiale etrusco 27
Cavolo e carota agrodolce
Etruscan pork roast, cabbage, sweet-and-sour carrots

Rösti di patate locali Az Ag Stella di Lemmen 25
Fondo bruno vegetale, erbe spontanee
Stella di Lemmen's Potato Rösti, vegetable demi-glace, wild herbs

Dessert

Paris-Brest, mousseline alla nocciola, 10
Caffè
Paris-Brest, hazelnut mousseline, coffee

Semifreddo all'amaretto 8
zucca, salvia
Amaretto parfait, pumpkin, sage

Gelato al Fiordilatte, 8
Marmellata e confit di fichi
Fior di Latte Gelato, Fig jam and candied fig

La nostra selezione di Formaggi
Selection of cheeses

3 Assaggi 12
5 Assaggi 18