

DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA

Salame fatto a mano da Almondo – 8 Euro

ANTIPASTI

Flan di asparagi, crema di asparagi e asparagi fritti 3-14-9	12
Uovo pochè con agretti e spuma di parmigiano 30 mesi 3-9-14	14
Carne cruda di Fassone battuta al coltello con crudità di puntarelle	15
Scaloppa** di fegato grasso d'anatra di cortile 2-3-9-14	14
Vitello tonnato 1-5-13-14	14
Lumache alla Parigina con crema Parmantieur 3	14
Asparagi e salsa brusca alla menta 14	12
Acciughe (del cantabrico) al verde 5-9-14	14
ANTIPASTO MISTO (5 assaggi) 1-2-3-5-9-11-13-14	18
insalata russa, Flan di asparagi, tomino al bagnetto verde, vitello tonnato, battuta al coltello	

PRIMI

I(nostri) spaghetti al Pomodoro 3-9	14
Agnolotti* fatti a mano al sugo d'arrosto 3-9-14-12	16
Gnocchi di borragine e fondutina di caprino 3-9-14	14
Tajarin tagliati al coltello al ragù 3-9-14-12	14
Risotto alle fragole e prosecco 3	15
Capellini al limone della riviera ligure 3-9	14

ALLA GRIGLIA

Costata DRY AGED 30 gg (1 kg)
8Euro/hg

CONTORNI (6 euro)

“PataCIRIO” 12 Euro
Agretti spadellati
Insalatina di girasoli
Insalatina di Trusset
Il nostro Purè

SECONDI

Quaglia intera al mattone e insalatina di girasoli ¹¹	16
Guancia brasata su purè di patate ³⁻¹²	18
Cervella e fiori di zucca ³⁻¹⁴⁻⁹	18
Cordon Bleu fatto in casa con insalata romana e citronette al miele ³⁻¹¹⁻¹⁴⁻⁹	22
Salmerino* Spaccato al Burro (pesce intero, pulito e spinato) ³⁻⁵⁻⁹	20
Cosce di rana**al burro noisette (Omaggio a George Blanc) ³⁻⁹	18
Scamone di fassone al pepe verde con patate arroste ³⁻¹¹	22
Trippa in umido	16

TRIS DI FORMAGGI AZ.AGRICOLA CORBUSIER 12 EURO
(ERBORINATO, CAPRA STAGIONATO, TOMA VACCINA)

DOLCI (7 euro)

Ile Flottante con crema Chatilly ³⁻¹⁴
Il bonet '800 ²⁻³⁻⁹⁻¹⁴
Tarte Tatin con gelato alla crema ⁹⁻³⁻¹⁴
Zabaione e paste di meliga ⁹⁻³⁻¹⁴
Sorbetto alla mela verde e calvados
Aspic di more e menta
Coppa di panna e fragole ³

Lista Allergeni (comunica sempre le tue intolleranze al personale di sala)

1- Arachidi e derivati	6- Sesamo	11- Senape
2- Frutta a guscio	7- Soia	12- sedano
3- Latte e derivati	8- Crostacci	13- Anidride solforosa e solfiti
4- Molluschi	9- Glutine	14- Uova e derivati
5- Pesce	10- Lupini	

COSTO DEL COPERTO 3 EURO A PERSONA- *PRODOTTO SOGGETTO AD ABBATTIMENTO\ **PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE