

ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 18,5  **THE BEST**

Capesante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,8 

"Saor" di Sarde e nostrl sott'olio **Antica Tradizione** 15,8  

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di pasta fillo, Crema di Piselli e Patate, Pomodori Confit e Germogli di Piselli 16,8 

Formaggetta di capra in panure di pistacchi e albicocche, carpaccio di Pomodoro e Misticanza 16,8 

Zuppetta fredda ai 5 Pomodori, vele di pane Carasau, battuto di olive Leccino ed erbe aromatiche fresche 15,8 

Tartara di Fassona Piemontese e Pinzimonio estivo 17,8  

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Tartufo e Limone 23 **spe-tta-co-la-ri** 

Lasagnetta croccante con Seppioline e Piselli su passatina di Piselli 18,5 

Paccheri dorati di pasta fresca di semola allo Zafferano, mantecato al nostro burro di mandorla, e Mandorle tostate 18,5 

Mezzelune ripiene di pomodoro e mozzarella, con Ragù dell'Orto 18,5

SECONDI PIATTI

Gratinato Mare e Orto. Capesante, Calamari, Gamberoni e Verdure di stagione in leggera panatura al Timo e Limone 28

Filetto di Ricciola al forno con Patate, Pomodori Confit e Olive 28  

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 23,8  

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,8 **Lo Mangi Solo da Noi!**

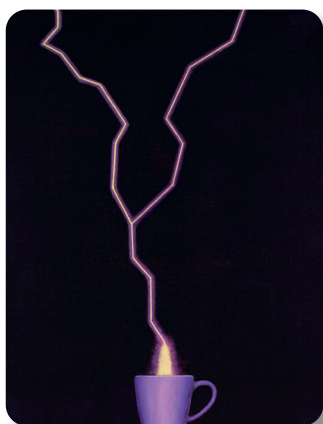
Parmigiana di Melanzane, crema di Burrata al Basilico e Vela di Grana Padano 19,8 

Tagliata di Scottona razza Limousine con Insalata sfiziosa di Zucchine e Pomodori confit 28  

MENÙ D'AUTORE

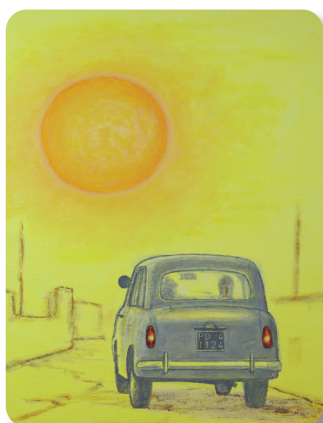
dedicato all'esposizione "Altre Percezioni" di Ernesto Corazza

Dal 10 Settembre all'11 Novembre 2026



Maltagliati di pasta fresca con Ragù del Mare e Finferli 

[1, 2, 3, 4, 14]



Spiedo di Gamberoni e Capesante, Pavè di Patate e Zucca Délica, crema di zucca e i suoi semi tostati, Rosmarino fritto 

[2, 4, 7, 14]



Evoluzione. Chioccioline di Sfoglia al profumo di Spezie e al Cioccolato, con Crema di Caramello lievemente salato e affumicato

[1, 3, 7]

euro 48

STARTERS

Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!** 

Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,8 

Very Typical Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Vegetable pickled in oil 15,8  

Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Peas and Potato Cream, Confit Tomatoes and Pea Shoots 16,8 

Goat's Cheese in Pistachio and dried Apricot crust, on Tomato carpaccio and Green Salad 16,8 

Cold Five Tomato Soup, Carasau Bread and fresh Aromatics Herbs 15,8 

Beef Tartare with Crudités 17,8  

FIRST COURSE | PRIMI PIATTI

Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 23 **wonderful** 

Crispy baked Lasagna with Cuttlefish and Peas, on Pea cream 18,5 

Fresh Pasta with Saffron, Home-Made Almond Butter, and toasted Almond 18,5 

Fresh pasta stuffed with Mozzarella Cheese and Tomato, with Garden Ragout 18,5

MAIN COURSE

Seafood and Garden Gratin. Scallops, Prawns, Calamari and Vegetables gratin with Lemon and Aromatic Herbs 28

Baked Amberjack fillet with Potatoes, Confit Tomatoes and Olives 28  

Very Traditional Black Cuttlefish with baked Polenta 23,8  

Salt Cod with Brased Vegetables **Our Special Recipe** 24,8

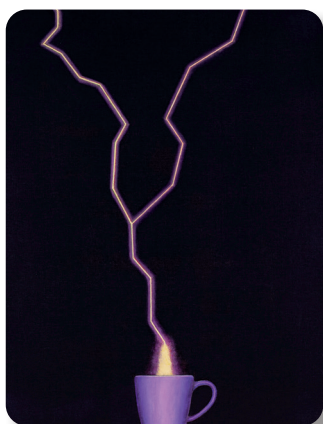
Chef's Aubergine Gratin 19,8 

Sliced of Piedmontese Beef, with delicious Zucchini and Confit Tomato Salad 28  

MENÙ D'AUTORE

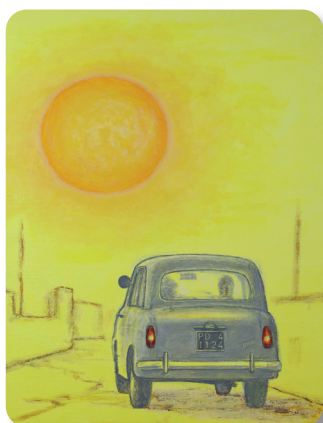
Dedicated to the Exhibition "Altre Percezioni" by Ernesto Corazza

From 10 September to 11 November 2026



Fresh pasta with Fish ragout and Chanterelle Mushrooms 

[1, 2, 3, 4, 14]



Skewered King Prawns and Sea Scallops, Potato and Délica Pumpkin Pavé, Cream of pumpkin, toasted Seeds, and crispy Rosemary 

[2, 4, 7, 14]



Evolution. Spiced and Chocolate Puff Pastry Swirls, served with a lightly salted and smoked Caramel Cream

[1, 3, 7]

euro 48