

La Carta



ANTIPASTI

Tortino di zucca con porcini trifolati e sfoglie di pane

€ 14.00

Gamberi tiepidi alla catalana**

€ 14.00

Tentacoli di piovra con crema di lenticchie decorticate e gocce di basilico **

€ 14.00

Sfoglia ai funghi porcini con patate e Grana Padano

€ 14.00

Petali di crudo con carciofi sott'olio alle erbe aromatiche **

€ 12.00

Millefoglie di salmone marinato, melanzane e rucola **

€ 14.00

Carpaccio di spada scottato con pomodorini e olive di Taggia **

€ 14.00

PRIMI PIATTI

Risotto selezione "Carnaroli" al fine Champagne **

€ 12.00

Risotto selezione "Carnaroli" con funghi porcini e salsa al basilico **

€ 14.00

Risotto selezione "Carnaroli" con scampi, carciofi e bottarga **

€ 14.00

Ravioli di brasato alla Saint Georges Premier

€ 16.00

Pici al ragu' di Chianina e funghi porcini

€ 14.00

Calamarata all'astice del Canada con datterini siciliani

€ 18.00

Orecchiette con broccoli acciughe e pecorino

€ 14.00

SECONDI

Trancio di salmone con finocchi
gratinati e gocce di arancia € 20.00

Filetto di manzo al ginepro e
timo con gateau di patate € 24.00

Rombo arrostito con finferli patate e il suo
fumetto ** € 22.00

Ganassino di vitello al traminer con polenta
taragna € 24.00

Gamberi, spinaci olio e limone **
€ 22.00

Millefoglie di verdure e formaggio di capra**
€ 18.00

DOLCI

Torta caprese con salsa alla vaniglia **
€ 7.00

Sfoglie cremoso al caffè e nocciole
€ 7.00

Cheese cake alla mela
€ 7.00

Ananas marinato agli agrumi spezie e
peperoncino ** € 7.00

Mousse al cioccolato fondente con sabbia di
crumble e lamponi brinati € 7.00



INFORMAZIONI

Le materie prime indicate con * possono essere surgelate o congelate all'origine dal produttore

** prodotti gluten free