

Menù

Antipasti

<i>Cruda di manza, polenta bianca, porri, latte, rosmarino e porcino</i>	25 €
<i>Polpo al Nebbiolo, ginepro e borlotti al fumo di frassino</i>	25 €
<i>Uovo appena cotto, tuberi locali e leggera bagna caöda</i>	25 €

Primi Piatti

<i>“Passato” di verdure dell’orto, crostacei e fregola crok</i>	25 €
<i>Lisotto di patate di Calizzano, trota affumicata, erbe spontanee ed emulsione al rafano</i>	20 €
<i>Plin farcito di “coniglio alla ligure”</i>	20 €

Secondi Piatti

<i>“La quaglietta golosa” farcita di salsiccia di Mallare, senape, cotognata e scalogni</i>	25 €
<i>“Vacca extra froll” 40 gg composta di cipolle rosse al Porto e sedano rapa</i>	30 €
<i>“Bacca e stok”, patate viola di Calizzano, broccoletti e latte soffiato al carbone di cipolla</i>	30 €

Acqua

2 €

L'acqua in bottiglia di vetro da 1 lt.é delle Fonti Bauda di Calizzano (SV)

Il pane e la focaccia sono di nostra produzione, le farine sono del Molino Moretti di Spigno Monferrato

Degustazione Formaggi

18 €

Degustazione formaggi assortiti, miele e pan brioche

Dessert

Torroncino semifreddo, agrumi, zenzero e cioccolato amara

12 €

Tortino al cioccolato fondente 82%, carota, maracuja e curcuma

12 €

Pera, bacco e tabacco

12 €

Caffé e Tisane

3 €

Le nostre degustazioni a mano libera . . .

<i>Per 5</i>	<i>cinque portate bevande escluse</i>	<i>60 €</i>
	<i>cinque portate tre calici di vino, acqua e caffè</i>	<i>85 €</i>
<i>Per 7</i>	<i>sette portate bevande escluse</i>	<i>80 €</i>
	<i>sette portate cinque calici di vino, acqua e caffè</i>	<i>120 €</i>

Tutti i prodotti ittici sono trattati con abbattimento di temperatura a -24°C secondo le normative europee (reg. 853/2004)