I nostri Classici

Sempre in carta

La Battuta
razza piemontese, battuta al coltello a mano 8,50

Vitello tonnato
di rotonda piemontese, salsa con maionese fatta in casa 8,50

Tris di eccellenze
battuta, vitello tonnato, salsiccia di Bra 10,50

Antipasto misto Piemonte
selezione delle specialità della cucina del territorio 13,00

Polpo arrosto*
patate, olive di Taggia 13,50

Tavolozza di pesce *
tartare, polpo, gamberi, specialità di giornata 16,00

Ravioli del plin
fatti a mano, conditi con burro e salvia 10,00

Taiarin al ragù di salsiccia di Bra
sfoglia 30 tuorli e la famosa salsiccia 9,00

Castelmagno "84"
dal giorno dell'apertura, gnocchetti verdi con spinaci e Castelmagno dop. 10,00

La Tagliata
200 g. di scamone piemontese, olio alle erbe e patate 14,00

Hamburger di Angus
g 200, allevato in Piemonte, Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa,
pane ai cereali , salse, patate 12,50

Frittura di Pesce*
calamari Mediterraneo, acciughe Liguri, gamberi e tocchetti di spada €18,00

Tonno rosso scottato *
con spinacio fresco e nocciole 16,50

PER I PIU' PICCINI

Slurp prosciutto, sfogliatina e formaggio	6,00
Piccolini pomodoro Bio	5,00
La cotoletta di pollo con patatine	8,50

VERDURE E FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti	12,00
Patatine fritte	3,50
Verdure di Stagione cotte al vapore , ripassate alla piastra	8,00
Mini Burger di melanzane e pomodori	10,00

I Piatti del giorno

INSALATA D'AMARE
polpo, calamari, seppie, carciofi 14,00

Insalata di Carciofi di Albenga
parmigiano e noci 10,00

Capesante scottate
su coulis di fragole e crumble di cacao 14,00

Tàrtare di ombrina
avocado, lime e menta 12,00

LE DUE META'
mezzelune di salmone e gamberi
e mezzelune al nero di baccalà e patate
con bisque di crostacei 12,00

Tagliatella al ragù di coniglio e carciofi
11,00

Gnocchi bicolori
tonno fresco, zucchine, lime e peperoncino 12,00

GUANCIA A GUANCIA
di vitello e di maiale su purè di patate 14,00

Petto di Faraona
bardato al lardo, coulis di frutti di bosco, patate 14,00

Cube roll di giovenca
300g alla griglia con patate 17,00

Spada fresco alla Mediterranea
pomodorini, olive e capperi fresco 18,00

Orata e carciofi
lime, polvere di olive, sale affumicato 17,00

VINI A CALICE
cl 20

Arneis	5,00
Favorita	4,50
Prosecco	4,50
Brut Metodo classico	7,50
Rose'	5,00
Pinot Nero	6,00
Barbera	5,50
Nebbiolo	6,00