

# I nostri Classici

*Sempre in carta*



## La Battuta

di razza piemontese, battuta al coltello a mano 9,00

## Vitello tonnato

di rotonda piemontese, 10,00

## Tris di eccellenze

battuta, vitello tonnato, salsiccia di Bra 12,00

## Antipasto misto Piemontese

selezione di specialità della cucina del territorio 14,00

## Polpo\*arrosto

con patate, olive di Taggia 14,00

## Tavolozza di pesce\*

tartàre, polpo, gamberi, specialità di giornata 18,00

## Castelmagno 84

da 40 anni, gnocchi di patate e spinaci con castelmagno DOP 10,00

## Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, e la famosa salsiccia 10,00

## Ravioli del plin

fatti a mano, con burro e salvia 11,00

## La Tagliata

200 g di scamone di razza piemontese, olio alle erbe e patate 15,00

## Hamburger di Angus

180 g, allevato in Piemonte. con Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa, pane ai cereali, salse, patate 13,00

## Frittura di Pesce\*

calamari, acciughe, gamberi e tocchetti di spada, verdure 18,00

## Tonno rosso

scottato, con spinaci e nocciole tostate 18,00

### PER I PIU' PICCINI

**Slurp:** prosciutto, patatina topolino, formaggio 6,50

**Piccolini al pomodoro** 5,50

**La cotoletta** di pollo con patatine 9,50

### VERDURE E FORMAGGI

**Tagliere** di formaggi Piemontesi 12,00

**Patatine fritte** 4,00

**Verdure alla griglia** 8,00

**Burger , quinoa e pomodoro** 10,00



coperto € 2,00



acqua € 2,00



caffè € 1,50



per ALLERGENI inquadra il QR

# I Piatti del giorno

**Insalatina carciofi di Albenga**  
con parmigiano e noci 11,00

**Uovo 61° e asparagi**  
con fonduta di raschera e crostini 12,00

**Asparagi con le salse**  
salsa tartara, salsa tonnata e maionese al basilico 12,00

**Calamaro ripieno**  
di cus cus ai cereali e verdure, su salsa di pomodoro fresco 13,00



**Quadrotti di Agnello e timo**  
burro e timo 11,00

**Gnocchi asparagi e pecorino** 11,00

**Orecchiette, carciofi e gamberi\***  
e stracciatella 13,00

**Tagliolini neri**  
con vongole, tonno fresco, lime, peperoncino 14,00



**“ Milanese ”**  
200 g circa di vitella piemontese, impanata e frita in burro  
chiarificato, con patate € 20,00

**Asparagi alla parmigiana**  
burro fuso e parmigiano 12,50

**Costine Barbecue**  
di suino, cotte a bassa temperatura,  
spennellate con salsa BBQ e patate 13,00

**Branzino fresco**  
patate al forno e olive di Taggia 18,00

**Millefogli di Spada fresco e melanzane**  
basilico, pesto di pistacchi, pomodorino confit 18,00

## Stuzzicherie

**Salame di Varzi**  
80 g 8,00.

**Cartoccio di acciughe**  
100 g fritte, fresche 8,00

## VINI A CALICE ml 180

Arneis	5,0
Prosecco	4,50
Sauvignon	5,0
AltaLanga	8,0
Rose'	5,0
Barbera	5,50
Nebbiolo	6,0
Cabernet	6,50

