

I nostri Classici

Sempre in carta



La Battuta

di razza piemontese, battuta al coltello a mano 10,00

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 piemontese 14,00

Polpo* arrosto

con patate e olive di Taggia 14,00

Tavolozza di pesce*

tartare, polpo, gamberi e specialità di giornata 18,00



Castelmagno 84

dal giorno dell'apertura, gnocchi di patate e spinaci con Castelmagno DOP 10,50

Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, e la famosa salsiccia 10,50

Ravioli del plin

fatti a mano, conditi al 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, Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa caramellata, pane ai cereali, salse, patate 13,50

Frittura di pesce*

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

Tonno rosso

scottato, spinacino e nocciole 18,00

PER I PIU' PICCINI

Slurp prosciutto, sfogliatina e formaggio 6,50

Piccolini pomodoro Bio 5,50

La cotoletta di pollo con patatine 9,50

VERDURE E FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti 12,00

Patatine fritte 4,00

Verdure alla griglia 8,50



Burger vegano , quinoa e pomodoro 10,00



coperto € 2,50



acqua € 2,00



caffè € 1,50



per ALLERGENI inquadra il QR

I Piatti del giorno

Stuzzicherie

Salame di Varzi

80 g 8,00

Cartoccio di acciughe

100 g fritte 8,00

Ostriche

fine Clair 3,00 cad.

Insalata di carciofi di Albenga

parmigiano e noci 11,00

Sformatino di zucca e spinaci

con fonduta 10,00

Carciofi e Roccaverano

con aglio olio, prezzemolo e salsa di Roccaverano 11,00

Insalatina di galletto

con indivia e acciughe 13,00

Polipetti affogati

in guazzetto di pomodoro e patate 14,00

Crudo di gamberi

Tartare di gambero rosso,
gambero viola e gambero rosa,
2 gamberi di Mazara, 2 scampi
24,00



Ravioli di Cappone

con ristretto al Marsala, gocce di balsamico al lampone 11,00

Gnocchi di zucca

e patate salsa al blu di Cuneo, nocciole e miele 10,50

Pappardelle al ragù di cervo

e spolvero di Cacao 11,00

Pasta mischiata, patate e cozze

con guanciale croccante 11,00



pescato fresco

Ricciola atlantica

timo, limone e riso con verdure 18,00

Petto di faraona

bardato al lardo, indivia brasata, salsa ai frutti rossi 15,00

Coniglio all'Arneis

bocconcini disossati, con patate al forno 15,00

Lumache alla Parigina

di nostra preparazione n 6 9,00 / n12 17,00

Bocconi di Angus brasati

con patate al forno 15,00



VINI A CALICE ml 180

Favorita	5,0
Prosecco	5,0
Sauvignon	5,0
AltaLanga	8,0
Rose'	5,0
Barbera	5,5
Nebbiolo	6,0

vino spumante
"zero" alcool " 4,50