

"i nostri classici"

ALMENO 3 PORTATE

battuta di bue, giardiniera

20



il vitello tonnato della tradizione

20



ravioli al tocco

22



risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi (min x2)

20



fassone sulla ghisa, salsa bearnese

30



il nostro gelato alla vaniglia e caramello salato

12

pane e coperto 3

MENU degustazione

per TUTTO il tavolo
obbligatorio dalle 8 persone

benvenuto dello chef



toast di zucchine e gamberi crudi



biete, ricotta e pomodoro



tortellino barbabietola e salsiccia, peperoncino



risotto al Gavi e parmigiano reggiano 40 mesi



pancia arrostita, rucola e limoni di liguria



crème brûlée e albicocche

65

**ALLERGIE/INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE
ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE**

pane e coperto incluso