



## Gli Antipasti

La nostra selezione di pesci crudi, limone candito e riccia tardiva

€35,00

Composizione di mare calda, oliva taggiasca e pesto di salicornia

€26,00

Capesanta arrostita, crema di cavolfiore, lardo ,nocciole

€ 24,00

Gamberi croccanti, burrata ,pomodoro basilico

€24,00

Fassona battuta al coltello, tartufo nero, tonnata

€25,00

Uovo morbido panato, asparagi ripassati, finferli

€22,00

## I Primi

Tortino di riso venere, gamberi croccanti, curry

€22,00

Paccheri al datterino giallo, frutti di mare, pesto di basilico

€22,00

Ravioli di pesce, acciughe, erbe di campo e fave

€20,00

Strozzapreti al palmo di mano, ragù di pecora gigante bergamasca, alloro

€. 18,00



## I Secondi

Pescato del giorno con millefoglie di patate, cavolo nero croccante

€. 28,00

"Ciuppin" zuppa di pesce ligure , limone di costiera

€. 28,00

Baccalà mantecato in foglie di bieta, croccante di barbabietola

€. 24,00

Totanetti alla pampero: come da tradizione

€.24,00

Filetto di manzo, patè nostrano, tartufo nero locale

€.30,00

Tavolozza di Formaggi

€.14,00

Coperto e servizio

€.4,00

Caffè

€. 2,00

Acqua minerale Fonti Bracca

€. 3,00

Il pesce servito crudo viene sottoposto a bonifica preventiva a  $-20\text{ C}^{\circ}$  per almeno 24 ore

alcuni alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento

fate presente le vostre eventuali allergie o intolleranze alimentari e sapremo consigliarvi

Allergeni presenti: 1 Cereali 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano

10 Senape 11 Semi di Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi