

## ***Antipasti***

### ***Scaloppa di foie gras, fichi, parmigiano e miele***

*Foie gras scallop, figs, parmesan, and honey (Allergeni 1-3-7-10)*

€ 23,00

### ***Terrina di Porcini e pesca noce gratinata al forno***

*Porcini mushroom terrine with nectarine*

*(Allergeni 7)*

€ 23,00

### ***Panna cotta salata con Pecorino Cedrino Pepato, pera, cracker al rosmarino e cipolla***

*Savory panna cotta with Pecorino Cedrino Pepato, pear, rosemary crackers and onion (Allergeni 1-7)*

€ 18,00

### ***Baccalà, erbe di campo, pane all'acciuga e limone***

*Cod, turnip tops, anchovy bread, and lemon*

*(Allergeni 1-4-9-11)*

€ 20,00

## ***Le paste fresche fatte in casa***

### ***Creste ripiene di Genovese, Comtè, santoreggia e basilco***

*Crests stuffed with Genovese, Comtè, savory and basil (Allergeni 1-3-7-9)*

€ 20,00

### ***Plin "arrotolato" ripieno di maialino, mela, scalogno e soia***

*Rolled plin filled with pork, apple, shallot, and soy*

*(Allergeni 1-3-6-7-9)*

€ 20,00

## ***I primi***

### ***Risotto S. Andrea Goio Dop erbe fini, lime e gambero rosso***

*Risotto S. Andrea Goio Dop with fine herbs, lime, and red shrimp*

*(Allergeni 2-7)*

**€ 23,00**

### ***Linguine “Pastificio Bossolasco” polpa di ricci di mare, bottarga di muggine e finocchietto fresco***

*Linguine “Pastificio Bossolasco” with sea urchin pulp, mullet bottarga and fresh fennel (Allergeni 1-4-9)*

**€ 35,00**

## ***I secondi***

### ***Faraona, carote, arancia e patate***

*Guinea fowl, carrots, orange, and potatoes (Allergeni 7-9)*

**€ 30,00**

### ***Maialino da latte, verza, cipolline Borretane e susine***

*Suckling pig, cabbage, Borretane onions, and plums (Allergeni 3-7-9)*

**€ 30,00**

### ***Trancio di ricciola scottata, yogurt, limone, pesca noce, salsa Bernese e misticanza***

*Seared amberjack steak, yogurt, lemon, nectarine, Béarnaise sauce and mixed salad (Allergeni 4-7-9)*

**€ 30,00**

### ***Selezione di formaggi Luigi Guffanti***

*Selection of Luigi Guffanti cheeses (Allergeni 7)*

**€ 20,00**

***Pane e coperto € 4,00***

## ***...E per finire un po' di dolcezza...***

### ***Gelato basilico e lime, pesca noce e crumble allo zenzero***

*Basil and lime ice cream, nectarine and ginger crumble (Allergeni 1-7)*

€ 10,00

### ***Amaretto, cioccolato e caramello***

*Amaretto, chocolate, and caramel (Allergeni 3-7-8)*

€ 10,00

### ***Ricotta, fichi e nocciole***

*Ricotta, figs, and hazelnuts (Allergeni 3-7-8)*

€ 10,00

### ***Sorbetto***

*Sorbet*

€ 7,00

*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.*

*Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica*

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

## **“INIZIAMO DA QUI”**

### **UN MENÙ DEGUSTAZIONE CHE SI COMPONE DI**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*Panna cotta salata con Pecorino Cedrino Pepato, pera, cracker al rosmarino e cipolla (Allergeni 1-7)*

*Risotto S.Andrea Goio dop anatra, arancia e erbe fini (Allergeni 7-9)*

*Maialino da latte, verza, cipolline Borretane e susine (Allergeni 3-7-9)*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 50 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)*

## **“CARTA BIANCA”**

### **A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA**

**UN’ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO  
DEL NOSTRO CHEF**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*5 portate a mano libera dello Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 65 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)*

*La scelta del menù degustazione è da intendersi per l’intero tavolo*

## **PERCORSI VINO**

*4 calici in abbinamento € 30*

*6 calici in abbinamento € 40*

*Pane e coperto € 4,00*