

ANTIPIASTI

<i>Focaccine Robiola e Tartufo</i>	10
<i>Tagliere di Salumi e Formaggi (per due persone)</i>	17
<i>Cuculli e Panissa</i>	6
<i>Zuppetta di Cozze</i>	9

PRIMI

<i>Trofie al Pesto</i>	10
<i>I Nostri Pansoti al Sugo di Noci</i>	12
<i>Raviolacci di Cinghiale Fatti a Mano con Impasto alla Granaccia mantecati con Crema ai Porcini</i>	14
<i>Le Nostre Tagliatelle “au Tuccu”</i>	12
<i>I Nostri Ravioli Neri di Branzino con Zafferano, Bottarga e Pomodorini</i>	15
<i>Lo Spaghettone di Gragnano IGP con Ricci di Mare freschi</i>	20

SECONDI

<i>Frittura di Pesce</i>	17
<i>Filetto di Orata alla Ligure con Pomodorini Pinoli e Basilico</i>	16
<i>Lumache in umido</i>	15

<i>Rane Fritte</i>	13
<i>Battuta di Chianina con Burrata e Pesto</i>	14
<i>Stoccafisso Accomodato</i>	14
<i>Spezzatino di Cinghiale con Panissa</i>	15
<i>Guancia di Vitellone Brasata all'Ormeasco di Pornassio, con Schiacciata di Patate al Rosmarino</i>	16

CONTORNI

<i>Patate Fritte</i>	4
<i>Spadellata di Verdure Fresche</i>	5
<i>Carciofi Freschi alla Diavola</i>	7

DOLCI della Chef Luciana

<i>Millefoglie con Crema Chantilly</i>	7
<i>Panna Cotta con Castagne al Miele</i>	7
<i>Il Nostro Tiramisù</i>	7
<i>Bunet Piemontese</i>	7
<i>Dolce della Nonna</i>	7