







Preve

Antipasti

Tagliere di salumi selezionati di Sassello, pan fritto con aromi (testa in cassetta, salame, carne salada, mortadella, lardo)	16.
Cruditè di castagnola, majo e carciofi di Albenga	16.
Noce di Vitello tonnato, insalatina	14.
“U preve” su salsa di cuor di bue 	13.
Uovo cbt , castelmagno, broccoli, carciofi di Albenga 	13.
Acciughe ripiene su insalatina fresca	13.

Primi

Minestrone alla Ligure, pesto, crostini  	13.
Ravioli alla ligure, salsa di noci, maggiorana 	15.
Croxetti al pesto, fagiolini, patate 	14.
Pappardelle al grano saraceno au tuccu di lepre	15.
Spaghetti alla chitarra di ortica, rana pescatrice, triglie carciofi	20.

Secondi

Capriolo impanato, carciofi spadellati	18.
Cima come da Tradizione, verdure al forno, panissa	15.
Branzino nostrano ai sapori liguri	22.
ALLA GRIGLIA:	
Tagliata da 230gr con verdure di stagione o insalata mista	20.
Dolci della Casa	7.



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO

Coperto € 3,00

Reuè

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Il nostro Benvenuto

**

Battuta di fassona al coltello,
crudité di carciofi, pecorino, ovetto di quaglia

**

Primo a scelta dalla carta

**

Buridda di stock

○

Brasato cotto sulla stufa a legna,
patate di Calizzano, cavoletti di Bruxelles, polentina

**

Dolce a scelta

40.

+ 25 con il vino in abbinamento

IL MENU' NON È OBBLIGATORIO PER L'INTERO TAVOLO, MA NON È DIVISIBILE

DISPONIBILE ANCHE IL PERCORSO DEGUSTAZIONE VEGETARIANO 

Grazie per aver scelto la nostra cucina

Le verdure e l'olio EVO Taggiasco impiegati in cucina
sono di nostra produzione.

Utilizziamo solo pasta fresca prodotta presso la nostra cucina

Coperto € 3,00