



Antipasti

| | |
|---|--------|
| Cotechino caldo su letto di lenticchie di montagna | € 9,00 |
| Selezione di salumi misti con sacrestani al formaggio | € 9,00 |
| Insalata di culatello di collina e pere | €10,00 |
| Gamberi saltati in padella all'indivia belga brasata e olive Taggiasche | €12,00 |
| Flan di zucca con fonduta di taleggio | € 9,00 |
| Fegato grasso d'oca cotto al torcione farcito ai datteri con pan brioches tostato | €18,00 |

Primi piatti

| | |
|--|--------|
| Casoncelli al burro e salvia | € 8,00 |
| Risotto alla salsiccia e bonarda | € 8,00 |
| Paccheri ai pomodorini "Pachino", fave e pecorino di fossa | €10,00 |
| Crema di ceci con guazzetto ai frutti di mare e olio al prezzemolo | € 9,00 |
| Penne al pomodoro, al pesto o ragù bolognese | € 5,00 |



Secondi piatti

| | |
|--|---------|
| Baccalà mantecato alla ligure su medaglioni di patate al sale grosso | € 12,00 |
| Filetto di orata cotto in padella ai carciofi della Riviera | € 14,00 |
| Tagliata di manzo con rucola selvatica e veli di Parmigiano | € 12,00 |
| Bollito misto alla piemontese con bagnetto verde e mostarda | € 14,00 |
| Cappello del prete lentamente brasato alla Pavese con crostini di polenta | € 14,00 |
| Gran piatto di verdure alla griglia | € 6,00 |
| Degustazione di formaggi, diverse stagionature abbinati a miele, marmellata e mostarda | € 10,00 |
| <i>Fatti in casa sono sempre più.....dolci</i> | |
| <i>Terrina al cioccolato con gelato al fior di latte</i> | € 6,00 |
| <i>Mousse ai lamponi con salsa alla vaniglia</i> | € 6,00 |
| <i>Sorbetto al frutto della passione</i> | € 5,00 |
| <i>Sorbetto al limone di Sorrento</i> | € 5,00 |
| <i>Trancio d'ananas</i> | € 5,00 |
| <i>Latte in piedi con salsa ai frutti di bosco</i> | € 6,00 |