

## **ANTIPASTI di mare**

### Polipo alla piastra, Seppia marinata alla Barbabietola, Patata schiacciata al fumo e profumo di lime

Grilled Octopus tentacle, red rape marinated squid with smoke and lime flavoured mashed Potatoes

### Zuppetta di Calamari, Cozze, Vongole e Gamberi con Gnocco di Seirass

Fish soup with Local Ricotta cheese handmade Gnocchi

### Veli di Salmone marinato al "Torino-Milano" con salsa Guacamole e Porro croccante

Campari wine marinated salmon slice with Guacamole sauce and crunchy Leek

### Misto reale di pesce crudo (a disponibilità)

Raw fish mixed (upon availability)

## **ANTIPASTI di terra**

### Battuta di Fassona, crema al Parmigiano d'Alpeggio e The affumicato, verdure croccanti

Fassona veal minced meat salad with Parmesan and smoked tea cream and crunchy vegetable

### Fazzoletti di vitello cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e pan brioche al Rosmarino

Low temperature cooked veal slices with tuna sauce and Rosemary brioche bread

### Sformato di Cardo Gobbo IGP con Bagna Cauda leggera o Fonduta

"Gobbo" thistle with typical garlic and anchovies sauce or cheese fondue

### Crudo di Parma 24/50 mesi con Bufala o frutta

Parma raw ham with bufala mozzarella or fruit

## **PRIMI PIATTI di mare**

### Scialatielli fatti in casa allo scoglio o special (minimo x2)

Homemade Scialatielli with seafood or special (min x2)

### Spaghettoni di Gragnano alle vongole

Gragnano spaghetti with clams

### Tagliatella al Grano Arso sfumata all'Altalanga con Gambero cotto e crudo

Burned grain Tagliatella with Altalanga wine and shrimps

### Gnocchi di patate fatti in casa con pescato del giorno

Handmade potatoes gnocchi with daily caught fish

## **PRIMI PIATTI di terra**

### Tagliatella al Grano Arso con funghi Porcini e uovo cotto "Pocheè"

Handmade burned grain tagliatelle with Porcini mushrooms and coque egg

### Ravioli del Plin con burro e salvia

Plin ravioli with butter and sage 8.00

### Gnocchi fatti in casa con ragù di salsiccia

Handmade gnocchi with sausage ragout

## **SECONDI PIATTI di mare**

### Grigliata mista di pesce

Fish Mixed grill

### Pastellato leggero di pesce

Mixed fried fish

### Pesce del giorno al forno o alla griglia

Daily fresh fish grill or oven

### Proposta del giorno

Lo chef Fiore Grillo proporrà quotidianamente una sua ricetta realizzata nel modo più consono in base al pescato del giorno. Il prezzo varierà in base al prodotto ittico utilizzato.

Daily main course

## **SECONDI PIATTI di carne**

### Tagliata di Fassona al Sale Maldon

Fassona Veal tagliata with Nizza wine

### Guancia di Vitello Brasata al Nizza

Female Veal Cheek long cooked with Nizza Barbera wine

### Coniglio alla Monferrina

Monferrina style Rabbit (cooked with white wine)

## PER FINIRE IN DOLCEZZA ...

### Tarte Tatin di mele con Gelato alla Vaniglia Bourbon

Apple Tarte Tatin with Vanille ice-cream

### Torta di Nocciole con Zabajone al Moscato

Nougat cake with Moscato wine hot sauce

### “Il Bunet”

Chocolate and almond biscuit pudding

### Panna Cotta (Liscia / Cioccolato / Frutti di Bosco)

Fresh Pudding