



Menu

Antipasti – Starters

-Asparagi Mimosa con salsa Bernese
€ 13,00

Asparagus with boiled egg yolk and bearnaise sauce

-Baccalà' battuto all'olio extra Verg.
di oliva e crostino di pane € 15,00

Stewed codfish with onions and potatoes beaten with ext. verg.olive oil, bread croutons

-Carne cruda alla Monferrina

€ 15,00

Traditional raw beef meat tartare

-Insalata "Galletta" di pollo ruspante
e crudité € 13,00

Chicken salad and vegetables crudité

-Tradizionale Giardiniera in boria

€ 13,00

Traditional sweet and sour stewed vegetables served in jar

Primi – First Courses

-Gnocchi patate con passata di
datterini, pesto di basilico e salsa
mozzarella € 15,00

Home made potatoes gnocchi with cherry tomato sauce, basil pesto and mozzarella cheese sauce

-Risotto agli asparagi mantecato al
Taleggio DOP € 15,00

Asparagus risotto with Taleggio DOP cheese

-Pansotti di merluzzo* con vellutata
di zucchine € 16,00

Ravioli stuffed with cod fish and creamy zucchini velutée

-Tajarin al ragù di carni bianche,
profumo al rosmarino € 15,00

Traditional homemade pasta noodles with white meat ragù and rosemary flavour

Secondi – Second courses

-Petto di faraona* all'Arneis della
cantina dei Marchesi, crumble di
pane e battuto di olive € 20,00

Guinea fowl supreme* in Arneis wine sauce, breadcrumbs and olives pesto

-Baffa di costine di maiale laccate al
forno € 19,00

Baked pork ribs with BBQ sauce

-Capriccio di filetto di vitello in
tegamino con asparagi e funghi
porcini* € 24,00

Veal tenderloin with asparagus and Porcini* mushrooms

-Supreme di merluzzo* alla ligure con
caponatina di verdure € 20,00

Cod fish fillet* Ligurian style with stewed vegetables

Coperto €3. In caso di intolleranze alimentari, farlo presente subito al personale di sala/In case of food intolerances, please mention it immediately to our staff. Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco /Frozen ingredient when fresh one is not available.



Dolci - Desserts

€ 10,00

Bonet antica ricetta

Traditional chocolate pudding with amaretto cookies

Cremino di vaniglia al caramello

Vanilla pudding glassed with sugar caramel

Tortino di mandorle e cioccolato

Chocolate and almonds cake

Mele in gabbia con crema inglese

Baked Apples in puff pastry with vanilla cream

Millefoglie scomposta con salsa di frutti di bosco

Millefeuille with cream and berry sauce

Sorbetto di limone con coulis di lampone

Lemon sorbet with raspberry coulis

Coperto €3

In caso di intolleranze alimentari, farlo presente subito al personale di sala/In case of food intolerances, please mention it immediately to our staff.

Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco /Frozen ingredient when fresh one is not available.