

Hors-d'œuvre

Burrata-fromage, crème d'aubergines, tomates cerises au basilic et olives de Taggia	€ 17,00
Capaccio de seiche* à l'infusion de citron vert et gingembre sur une fine purée de petit pois* et menthe au corail à l'encre de seiche	€ 18,00
« Crevettes brûlées », petite salade de poivrons, oignon rouge aigre-doux aux framboises et poivre long	€ 18,00
Carpaccio de viande marinée, chicorée frisée, flocons de Parmesan Reggiano 30 mois, croutons et sauce Caesar	€ 17,00
Tartare à la mode "Stornello": bœuf piémontais Coalvi à la truffe noir et pain guttiau	€ 17,00
Assiette de charcuterie de nos vallées, flan au fromage Bettelmatt	€ 16,00
Flan de tomate S.Marzano sur crème de Parmesan, marjolaine et crumble aux olives	€ 15,00

Pâtes, Risotto & Soupe

Linguine-nouilles au poivre et citron, truite marinée et son caviar, crème aux épinards et chapelure frite	€ 18,00
Riz Carnaroli crémeux au navet rouge, anguille fumée, fromage de chèvre et pesto de pignons de pin	€ 17,00
Raviolis* à l'encre de seiche* et mulot, fondue de tomates cerises et basilic	€ 18,00
Gnocchi** de pommes de terre au curcuma et graines de pavot, crème de ricotta de Crodo, courgettes et leurs fleurs	€ 17,00
Fregola-pâtes de Sardaigne, tartare de porcelet, assaisonnée au myrte, poivrons « cruschi » et flocons de fromage pecorino doux	€ 17,00
Velouté froide d'avocat et épinards, radis croquants et crème végétalienne	€ 16,00

Aussi possible à emporter

Couvert Euro 1,50 p.p.

*Produits surgelés peuvent être utilisés si des produits frais ne sont pas disponibles

**Les produits ont été transformés dans notre cuisine et peuvent subir une congélation rapide au cours de la transformation

Coté Végétarien

Feta crémeuse et yaourt, betterave à l'aneth et orange, miettes de pistaches	€ 15,00
« Gigli »-Pâtes au sorgho, haricots noirs et sarrasin, fondue de noix de cajou et carottes, olives de Taggia, curry et pousses	€ 15,00
Couronne d'aubergines à la « parmigiana » végétalienne	€ 15,00
Hamburger de pois chiches et graines de chia avec courgettes et ses fleurs	€ 15,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 17,00

Poisson & Viande

Filet de truite saumonée, céleri croustillant, yaourt végétal légèrement fumé et crème d'Aji amarillo	€ 23,00
Sépiole « bruschettata », aubergines et crudaiola de tomates crues au basilic	€ 23,00
Filet de daurade au curry léger, carottes et noix de cajou, chlorophylle de céleri de montagne, riz au coco	€ 24,00
Mignon de porc en croûte de pain aux herbes, cuit lentement, pommes de terre moelleuses et sauce au Vin Santo	€ 26,00
Entrecôte Angus Rio Platense, chips de patate douce et chutney d'ananas, habanero et bourbon	€ 26,00
Filet de bœuf piémontais Coalvi grillé, beurre fouetté au poivre Cubebe et vin Prunent, épinards, pommes de terre sautées	€ 30,00

Dessert

Délicate mousse de pêche jaune et Sangria blanche épicée	€ 8,00
Dacquoise au coco, namelaka au chocolat blanc et fruit de la passion	€ 8,00
Tiramisu classique avec ganache au gianduia et Bailey's	€ 8,00
Semifreddo aux amandes avec purée d'abricot et parfum de lavande	€ 8,00
Gâteau végétalien à la fève Tonka et vanille, mousse de citron bio	€ 8,00