



Per Iniziare ♦ Starters

C R U D I ≈≈ RAW Starters

Selezione di Crudi dal Pescato di Mare, vinaigrette alla soia € 26

Assorted Assiette of raw fish, soy-vinaigrette € 26

Carpaccio di Spada del Mediterraneo alla "Pizzaiola"

(con olive, capperi, pomodorino, origano, basilico) 20

Raw Sword fish Carpaccio "Pizzaiola" style

(with olives, capers, cherry tomato, origan, basil) 20

Battuto di Fassone piemontese a coltello,

Bettelmatt 2024 e la nostra "giardiniera" in agrodolce 19

Piedmontese raw beef Tartare, typical "Bettelmatt" cheese

and our home made vegetable "giardiniera" > REGIONAL PRODUCTS < 19

Vegetali e Bufala 18

Orto di stagione, bocconcini di Bufala, uovo "mimosa" >VEGETARIANO<

Buffalo Mozzarella, seasonal vegetables, "mimosa" egg >VEGETARIAN< 18

C O T T I ≈≈ COOKED Starters

"I Tonnati" 18

Tonno e Vitello a bassa temperatura,

in salsa Tonnata all'antica maniera piemontese

Steamed Tuna fish and "Vitello Tonnato" (thin slices of cold Veal),

in traditional Piedmontese Tuna sauce 18

"Orto & Mare" 18

Seppia, Gambero, Calamaro, Tonno a vapore, misticanza estiva

Steamed Cuttlefish, Prawn, Squid, Tuna with summer vegetables 18

Pasta e Riso ♦ Rice & Pasta

*Paccheri rigati "Pastificio Massi" alla Pescatora,
bisque ristretta di crostacei* 18

- PASTA "METODO MASSI" DA GRANO ITALIANO, SENIGALLIA -

Pasta "Paccheri" by "Pastificio Massi" with assorted fish and seafood,
crustacean reduced sauce 18

*Tipici Ravioli del "Plin" di farro, ripieno di pesci d'acqua dolce
conditi nel loro fumetto, Bottarga di Lavarello* 18

Hand made spelled flour Ravioli, stuffed with Lake fish,
with whitefish Bottarga (Roe) >TYPICAL LOCAL PRODUCTS< 18

*"Chitarrine" verdi di pasta fresca 30 tuorli
con ragoût bianco di coniglio piemontese in gremolata* 18

Home made square green Spaghetti
with Piedmontese rabbit ragoût "en gremolade" 18

*Risotto ai pistilli di ZAFFERANO NOVARESE,
mantecato con Toma di Crodo, verdure disidratate* >VEGETARIANO< 18

[AZIENDA AGRICOLA "TERRA DEI 2 LAGHI"]

Risotto with LOCAL SAFFRON PISTILS and dried vegetables,
creamed with Crodo Toma-cheese >VEGETARIAN< 18



Secondi Piatti ♦ Main courses

La nostra Zuppetta di pescato, in brodetto livornese 24

Assorted fish Chowder, "Livornese" style 24

*Baccalà "accomodato" alla Ligure,
con olive di Taggia, basilico, pinoli, cipolla dolce di Breme* [Presidio @SlowFood] 24

Slice of Cod fish "Ligurian style":
with Ligurian olives, basil, pine nuts, sweet onion from Breme 24

*Lucioperca dorato "alla Borromea" con primizia di finferli
(salsa al profumo di limoni e capperi, erbe aromatiche)* 24

Pan-fried Pikeperch "Borromeoan style"
(with lemon & capers), chanterelle mushrooms 24

*Fracosta di Manzo con Tartufo nero estivo,
il suo fondo di cottura ristretto, soffice di patate nuove* 24

Sliced beef Sirloin with black Truffle,
reduced meat sauce, potato purée 24

*"Parmigiana" di ortaggi estivi e Provola affumicata,
salsa di pomodori San Marzano* >VEGETARIANO< 18

Au gratin vegetable and smoked Provola-cheese "Parmigiana",
San Marzano tomato sauce >VEGETARIAN< 18