



Menù Degustazione

5 Assaggi dal nostro Menù € 55

Tasting of five courses from our Menu:

♦ “Crudo e Cotto” di Tonno rosso, la sua salsa tonnata e puntarelle

- TONNO DA PESCA SOSTENIBILE CERTIFICATA, MAR MEDITERRANEO -

Raw and steamed red Tuna, turnip tops, Tuna sauce

- CERTIFIED TUNA, CAUGHT IN THE MEDITERRANEAN SEA -

♦ Baccalà e Gamberi a vapore in misticanza invernale

(pomodori e olive essiccati, sedano, finocchio)

Steamed Cod Fish and Prawns in winter salad

(dried tomato and olives, celery, fennel)

♦ Fettuccine rustiche di farina integrale,
ragoût bianco di cortile e nocciole

*Fresh home made wholewheat Noodles
with poultry ragoût and hazelnuts*

♦ Guancia e Coda di manzo, in lunga cottura al Boca,
soffice di patate e sedano-rapa

*Beef Cheek and Tail, slowly-braised in red wine “Boca”,
potato and celeriac purée*

♦ Dessert

coperto e servizio /cover & service charge € 3,5



Per Iniziare ♦ starters

CRUDI ≈ RAW Starters

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

Assorted Assiette of raw fish, soy-vinaigrette € 26

“Crudo e Cotto” di Tonno rosso, la sua salsa tonnata e puntarelle 22

- Tonno da pesca sostenibile certificata, Mar Mediterraneo -

Raw and steamed red Tuna, turnip tops, Tuna sauce 22

- Certified Tuna, caught in the Mediterranean Sea -

*Battuto di Fassone piemontese a coltello, Bettelmatt 2025,
carciofo del Monferrato nella nostra conserva* 20

Piedmontese raw beef Tartare, typical Bettelmatt-cheese,
our home made artichoke-in-oil > REGIONAL PRODUCTS < 20

COTTI ≈ COOKED Starters

Baccalà e Gamberi a vapore in misticanza invernale 18

(pomodori e olive essiccati, sedano, finocchio)

Steamed Cod Fish and Prawns in winter salad 18

(dried tomato and olives, celery, fennel)

Uovo poché di PAOLO PARISI,

flan di castagne e fonduta di Toma di Crodo >VEGETARIANO< 18

Poached egg by PAOLO PARISI,

chestnut Flan, Toma-cheese fondue >VEGETARIAN< 18



Pasta e RISO ♦ Rice & Pasta

"Pasta mista", pescato di paranza dell'Adriatico e legumi 18

- PASTA MONOGRANO "SENATORE CAPPELLI" PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

"Pasta mista" by Pastificio Felicetti
with mixed fish (caught in the Adriatic Sea) and legumes 18

*Linguine di farro al beurre blanc e acciughe di Sciacca,
pane croccante al limone* 18

Spelled flour flat Spaghetti in beurre blanc and anchovies from Sciacca (Sicily),
crispy lemon-scented bread 18

*Fettuccine rustiche di farina integrale,
ragoût bianco di cortile e nocciole* 18

Fresh home made wholewheat Noodles
with poultry ragoût and hazelnuts 18

*Risotto alla zucca gialla, mantecato con Lodigiano d.o.p.,
riduzione di aceto Balsamico tradizionale di Modena* >VEGETARIANO< 18

Pumpkin Risotto, creamed with Lodigiano-cheese,
reduced Modena ancient Balsamic Vinegar >VEGETARIAN< 18



Secondi Piatti ♦ Main courses

La nostra Zuppetta di pescato, in brodetto livornese 24

Assorted fish Chowder, "Livornese" style 24

*Triglia di scoglio sfilettata, battuto di aromi al mortaio,
fondo bruno delle sue lisce* 24

Boned red Mullet, chopped pot-herbs,
its reduced brown fish sauce 24

*Lucioperca del Lago Maggiore alla mugnaia di agrumi di Cannero,
orto di stagione* 24

Pikeperch, caught in Lake Maggiore, meunière sauce made with
typical citrus from Cannero (Lake Maggiore), seasonal garnish 24

"Testa-Coda": 24

*Guancia e Coda di manzo, in lunga cottura al Boca,
soffice di patate e sedano-rapa*

Beef Cheek and Tail, slowly-braised in red wine "Boca",
potato and celeriac purée 24

Dessert

Tiramisu ai marrons glacés 8

Tiramisu with glazed chestnuts 8

*Tortino tiepido con composta di mirtilli estivi
del Vergante, con il suo gelato* 8

Warm blueberry soft Cake with blueberry ice-cream 8

Cremino al Gianduia - secondo la nostra ricetta 9

Our typical "Cremino"
(creamy "Gianduia"- chocolate & hazelnuts) 9

"Mela e vaniglia":

Sfogliatina alle mele, profumate alla cannella, gelato vaniglia 9

Apple puff pastry, cinnamon-scented, and vanilla ice-cream 9

Sorbetti 6

Sorbet of the day 6