



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

Tartare di Ricciola del Mar Mediterraneo

con mela verde e mandorle, citronette allo zenzero 24

Raw Amberjack Tartare (caught in the Mediterranean Sea),
green apple and almonds, ginger-scented vinaigrette 24

Battuto di Fassone piemontese a coltello,

Bettelmatt 2025 e fungo Porcino nella nostra conserva 20

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

COTTI ≈ COOKED Starters

Scottato di Spada e Gamberi a vapore, puntarelle, finocchi e arance 18

Steamed Prawns and Sword fish Carpaccio, turnip tops, orange and fennel 18

Carciofo alla romana, battuto di aromi mediterranei al mortaio,

salsa del suo gambo e scaglie di Pecorino romano >VEGETARIANO< 18

Roman-style stewed Artichoke, chopped Mediterranean pot-herbs,
its stem sauce and flakes of Pecorino-cheese >VEGETARIAN< 18

Pasta e RISO ♦ Rice & Pasta

Linguine monograno "Cappelli" con ceci, Calamaretti e olive di Taggia disidratate 18

- PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

Flat Spaghetti [BY PASTIFICIO FELICETTI], with chickpeas, Squids
and dried Ligurian olives 18

*Ravioli del "Plin" di grano saraceno, con ripieno di pesci di scoglio,
riduzione ai crostacei* 18

Typical hand made buckwheat Ravioli, stuffed with sea fish,
reduced crustacean sauce 18

*Maccheroncini all'uovo, cime di rapa ripassate leggermente piccanti,
Scamorza affumicata e peperone "crusco"* >VEGETARIANO< 18

"METODO MASSI" -PASTA ALL'UOVO CON SOLI ALBUMI- PASTIFICIO MASSI, SENIGALLIA

Pasta "Maccheroncini" [WITH ONLY EGG WHITES, BY PASTIFICIO MASSI],
sautéed turnip greens, slightly spicy, smoked Scamorza-cheese
and sweet "crusco" peppers >VEGETARIAN< 18

*Risotto mantecato al rosmarino e cardoncelli,
Prosciutto "Vigizzo" croccante* 18

Risotto, creamed with rosemary and cardoncelli-mushrooms,
crispy "Vigizzo" raw ham 18



Secondi Piatti ♦ Main courses

La nostra Zuppetta di pescato, in brodetto livornese 24

Assorted fish Chowder, "Livornese" style 24

Trancio di Baccalà, polentina "Walser",

Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto [Presidio @SlowFood], *spinacino* 24

Slice of Cod fish, typical Walser "polenta" (corn flour porridge),
local sweet onion from Cureggio & Fontaneto, fresh spinach 24

*Salmerino alpino, cotto sulla pelle, alla mugnaia di agrumi di Cannero,
patata fondente, broccoletto* 24

Pan-sautéed alpine Char, meunière sauce made with
typical citrus from Cannero (Lake Maggiore), potato, seasonal vegetable 24

Anatra in 2 cotture, con soffice di carote: 24

- > il petto cotto sull'osso (a bassa temperatura, poi laccato al miele e spezie)
- > la coscia arrosto, disossata e farcita

Duck in 2 ways, with carrot purée 24

- Breast: slowly-cooked, then glazed with honey and spices
- Leg: boned, stuffed and roasted

Dessert

Tiramisu ai marrons glacés 8

Tiramisu with glazed chestnuts 8

*Tortino tiepido con composta di mirtilli
e il suo gelato* 8

Warm blueberry soft Cake with blueberry ice-cream 8

*Mousse ai tre cioccolati, crumble al cacao,
salsa ai frutti rossi* 9

Three-chocolate Mousse, cocoa crumble, wild berry sauce 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