



*Scopri la cucina  
dello Chef  
Lorenzo Zannini*

Informiamo inoltre che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura. (reg. CE 853/04)  
We inform you that the fish served raw has been subjected to blast chilling temperature. (reg. CE 853/04)

*Il nostro pane e coperto € 3,00  
Bread and cover € 3,00*



*L'Attesa è più dolce...*

*se sai che tutti i nostri piatti*

*sono preparati al momento*

*Expectation is sweeter...*

*when you know our dishes*

*are freshly prepared!*

*Chef Lorenzo Zannini*



**GLI ANTIPASTI**  
**APPETIZERS**

***Piccoli morsi di stagione \****

*Typical hors d'oeuvre*

**€ 13,00**

***Polpo arrosto, piselli, ricotta al forno e pomodori confit*** <sup>14,5,6</sup>

*Roast octopus, peas, baked ricotta cheese and confit tomatoes*

**€ 11,00**

***Pappa al pomodoro al basilico con capperi e pane casereccio*** <sup>1</sup>

*Tomato soup with basil, capers and home-made bread*

**€ 11,00**

***Vitello all'olio, sarde marinate, capperi e olive*** <sup>1,4,5</sup>

*In oil veal with marinated sardines, capers and olives*

**€ 11,00**

***Battuta di Fassone piemontese al coltello***

*Fassone beef tartare*

**€ 11,00**

***Prosciutto di Parma e burrata***

*Parma raw ham and Burrata*

**€ 13,00**

*\*può contenere tutti o alcuni degli allergeni/may contain all or some of the allergens*



**LE NOSTRE SPECIALITA'**  
**OUR SPECIALS**

***Risotto ai porri fondenti con leggero blu di capra  
profumo di arancia*** <sup>7,9</sup>

*Risotto with tender creamy leeks and light goat's blue-cheese, flavoured with orange*  
**€ 14,00**

***Risotto al Gavi*** <sup>7,9</sup>

*Gavi white wine risotto*  
**€ 14,00**

***Risotto al pomodoro*** <sup>7,9</sup>

*Tomato sauce risotto*  
**€ 14,00**

***Risotto timo e nocciole*** <sup>7,9</sup>

*Risotto with thyme and hazelnuts*  
**€ 14,00**

***Agnolotti della tradizione con burro e salvia*** <sup>3,9,1</sup>

*Traditional stuffed agnolotti (ravioli) with butter and sage*  
**€ 14,00**

***Ravioli di patate con pecorino e cozze*** <sup>1,4,14,7,3</sup>

*Potato ravioli with pecorino and mussels*  
**€ 14,00**



**I PRIMI**  
**FIRST COURSES**

***Zuppetta tiepida di cereali e legumi, soia e pomdori secchi*** <sup>1,9,6</sup>  
*Cereals and legumes soup, soy, dried tomatoes*  
**€ 12,00**

***Spaghetti con verdure marinate alle erbe e tonno rosso scottato*** <sup>1,9,4,6</sup>  
*Spaghetti with marinated vegetables and grilled red tuna*  
**€ 14,00**

***Ravioli di faraona alla cagliata di latte e ristretto***  
*Guinea fowl ravioli with milk quark and thick sauce*  
**€ 14,00**

***Maccheroncini Benedetto Cavalieri con gamberi e funghi*** <sup>1,4,2,3</sup>  
*Benedetto Cavalieri 's macaroni, with prawns and mushrooms*  
**€ 14,00**

***Gnocchetti al pesto ligure***  
*Small dumplings with pesto sauce*  
**€ 14,00**



**I SECONDI**  
**SECOND COURSES**

***Branzino nella foglia di vite, salsa di arancia amara, melanzane affumicate*** <sup>4,6</sup>  
*See-bass served in a leaf of grapevine, bitter orange sauce, smoked aubergines*  
**€ 22,00**

***Faraona al pepe e coriandolo, gratinata con crocchetta al sesamo*** <sup>7,11,10,8</sup>  
*Guinea fowl au gratin with coriander and pepper served with a nugget with sesame seeds*  
**€ 18,00**

***Filetto di manzo cotto al burro con erbe aromatiche*** <sup>9,7,6</sup>  
*Fillet of beef cooked with butter and herbes*  
**€ 22,00**

***Agnello sfregato alla santoreggia, fichi freschi e secchi e cipolla al sugo*** <sup>12,6,5</sup>  
*Lamb flavoured with savory, fresh & dried figs, onions in their sauce*  
**€ 20,00**

***Guancia di bue brasata al Gavi*** <sup>9,12</sup>  
*White wine braised beef cheek*  
**€ 20,00**

***Scamone di vitello con panatura leggera alle erbe***  
*Lightly breaded veal rump flavoured with herbs*  
**€ 20,00**

***Degustazione di formaggi con le sue mostarde*** <sup>7,8,10</sup>  
*Cheese tasting with mustards*  
**€ 14,00**



**I DOLCI**  
**DESSERTS**

***Bunet classico alla piemontese*** <sup>1,3,7,8</sup>  
*Piedmontese Bunet*  
**€ 8,00**

***Sfoglia croccante, pesca poché alla lavanda e gelato allo zenzero*** <sup>1,7,8,3</sup>  
*Poché peach flavoured with lavender and ginger ice cream on a crisp waffel*  
**€ 8,00**

***Babà alla crema pasticceria e frutti di bosco*** <sup>1,7,3</sup>  
*Baba with pastry cream and wild berries*  
**€ 8,00**

***Zuppetta di mandorle al limone e salvia*** <sup>8</sup>  
*Almonds cream with lemon jam, flavoured with sage*  
**€ 8,00**

***Gelato mantecato al momento e dolci sfiziosità*** <sup>7,3</sup>  
*Fresh traditional ice cream and sweet delicacies*  
**€ 8,00**

***Tiramisu della tradizione***  
*Traditional tiramisu*  
**€ 8,00**

Gentile Ospite, al fine di soddisfare al meglio ogni Sua esigenza, Le chiediamo di metterci al corrente di eventuali allergie e intolleranze alimentari. (UE 1169/2011)  
Dear Guest, in order to satisfy Your every need, we ask you to inform us about any allergies and intolerances 1 Cereali (cereals) - 2 Crostacei (Crustaceans) - 3 Uova (Eggs) - 4 Pesce (Fish) - 5 Arachidi (Peanuts) - 6 Soia (Soy) - 7 Latticini (Dairy products) - 8 Frutta a guscio (nuts) - 9 Sedano (Celery) - 10 Senape (Mustard) - 11 Semi di sesamo (Sesame seeds) - 12 Anidride solforosa (Sulphites) - 13 Lupini (Lupines) - 14 Molluschi (S