

**SELEZIONE DI FORMAGGI € 12,00**

## **CASTELLO BRUZZO**

### **DESSERT**

**TARTE TATIN DI MELE RUGGINE CON GELATO  
ALLA VANIGLIA € 12,00**

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO  
AL PISTACCHIO E SALSA AI FRUTTI ROSSI € 12,00**

**BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO CON CREMOSO  
AL CIOCCOLATO BIANCO € 12,00**

**CHARLOTTE AL CIOCCOLATO CON GELATO  
AL LAMPONE € 12,00**

**BAVARESE AL PISTACCHIO CON GELATO  
AL CANESTRELLO € 12,00**

**SAVARIN AL GALLIANO CON CREMA ALLA VANIGLIA  
E FRUTTI ROSSI E GELATO ALL'ANICE € 12,00**

**COPERTO € 4,00**

## ANTIPASTI

**ASTICE E FUNGHI** € 30,00

CON IL SUO CORALLO IN SALSA E FUNGHI PORCINI ALLE ERBE

**RISERVA DI TONNO ROSSO SELEZIONE POMATA** € 35,00

CON POMODORINI DATTERINI ALL'OLIO E BASILICO

**POLPO ARROSTITO** € 20,00

CON SALSA DI PESCE LEGGERMENTE PICCANTE, SCALOGNI AL CAFFÈ, PATATE E COLATURA DI FORMAGGIO “SAN STÈ”

**FRITTO TRA ITALIA E GIAPPONE** € 22,00

GAMBERI ROSSI E PESCATO DEL GOLFO LIGURE CON VERDURE, ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE MAIONESI AL PESTO E AL WASABI

**CALAMARETTI RIPIENI** € 20,00

RIPIENI DI ERBE SPONTANEE, SU CREMA DI PANE ALLE ACCIUGHE E OLIO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

**TONNO E CAVIALE** € 25,00

TARTÀRE DI TONNO ROSSO AL COLTELLO, CREMA DI BURRATA, CAPPERI FRITTI E CAVIALE

**PIZZA DI CARASAU** € 17,00

CROCCANTE, CONDITA CON POMODORO FRESCO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURINE DI STAGIONE ED ERBE AROMATICHE

## PRIMI PIATTI

**FREGOLA MEDITERRANEA** € 22,00

CON RAGÙ DI CROSTACEI, PESCE, CREMA DI BURRATA E LIMONE

**PANSOTTI E CONCHIGLIE** € 25,00

RIPIENI DI PREBOGGIÒN, BRODO DI CONCHIGLIE, CARCIOFI IN CREMA E MAGGIORANA

**SPAGHETTI ALLA CARLOFORTINA** € 20,00

CON PESTO LIGURE, POMODORO FRESCO, BRICIOLE DI TONNO E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI

**MINISTRA DI PESCE** € 20,00

PASTA MISTA, GAMBERI, TRIGLIA, SCORFANO E PECORINO STAGIONATO CON AROMA AL PEPERONCINO DI ALEPPO

**GNOCCHI DI PANE ALLE ERBE** € 20,00

MUGNAIA DI FORMAGGIO D'ASINA, FUNGHI, CROCCANTE DI POLLO E RIDUZIONE DI VINO ROSSESE

## SECONDI PIATTI

**CONIGLIO GRIGIO FARCITO CON FUNGHI** € 26,00

LOMBETTI ARROSTITI, PATÉ DI FRICASSEA ED IL SUO FONDO DI COTTURA ALLA LIQUIRIZIA, POLPETTINA DI COSCE ALLE ERBETTE E PROVOLA AFFUMICATA

**BACCALÀ CROCCANTE** € 28,00

FRITTO IN TEMPURA, TAPENADE DI OLIVE, BIETOLINE SALTATE E CREMA DI LATTE

**MAIALINO DA LATTE COTTO 48 ORE** € 26,00

IL SUO SUGO D'ARROSTO E GRUE DI CACAO AFFUMICATO, LA TESTINA CON CIPOLLE DI TROPEA IN AGRODOLCE, MILLEFOGLIE DI PATATE DI MONTAGNA CON SCALOGNI, POMODORI SECCHI E TIMO

**SPIGOLA AL SALE ALLE ERBE** € 30,00

CON VERDURE, CARCIOFI E IL SUO FUMETTO AL PROFUMO DI LIMONE

**TONNO SULLE VARIAZIONI DI CIPOLLE** € 30,00

FILETTO DI TONNO ROSSO SERVITO CON VARIETÀ DI CIPOLLE GENTILI

**CHATEAUBRIAND** (CONSIGLIATO X 2 PERSONE) € 60,00

FILETTO DI MANZO (500 GR.) ARROSTITO CON MIGNONETTE DI PEPI SPECIALI, IL SUO FONDO DI COTTURA, VERDURE E PATATINE NOVELLE

**PESCATO DEL GIORNO** € 80,00 al kg

COTTO IN CROSTA DI SALE O ALLA LIGURE, SERVITO CON CONTORNO DI STAGIONE

**ZUPPETTA DI PESCE** € 30,00

MOLLUSCHI E GAMBERI COTTI IN CROSTA DI CARASAU CON COUS COUS, VERDURINE, SALSA ROUILLE ALLO ZAFFERANO

## MENU DEGUSTAZIONE

€ 90,00

“A MANO LIBERA”

8 PORTATE DALL'APERITIVO ALLA PICCOLA PASTICCERIA, SELEZIONATE DALLO CHEF.

IL MENU DEGUSTAZIONE PER LA SUA COMPLESSITÀ È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO.

TUTTI I PIATTI ELENCATI NEL MENU POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. IN CASO DI ALLERGIE/INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA.

SU DISPOSIZIONE DEL MINISTERO DELLA SALUTE “REGOLAMENTO CE N.853-04” TUTTO IL PESCE SERVITO È ABBATTUTO DA 20 C° A 17 C° IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI.