

PER COMINCIARE

MONDEGHILI
CON salsa verde
(meatballs with green sauce)

14



CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
CON GIARDINIERA IN OLIO COTTURA
(raw ham lightly smoked with giardiniera)

20

IL NOSTRO foie-gras,
composta ai frutti DI BOSCO e PANBRIOCHEs DELL'osteria
(foie-gras, wood cream and panbrioches from the tavern)

22



FLAN DI ZUCCA
CON FONDUTA DI castelJersey
(pumpkin flan with castelJersey fondue)

12



UOVA DI SELVA 62°
SCAGLIE DI GRANA PADANO 36 MESI, SPINACINI
(egg, grana padano flakes 36 months, spinach)

12



VERZA BRASATA,
focaccia DI GRANO SARACENO, STORICO RIBELLE
(buckwheat focaccia, braised cabbage, storico ribelle cheese)

16



ACCIUGHE DI Levanto, MINI PANBRIOCHEs DELL'osteria,
BURRO montato alle ERBE
(mini panbrioches of the tavern with anchovies)

12



BACCALÀ mantecato,
CROSTONE DI pane e PUNTARELLe
(creamed cod, bread crust and chicory)

18



I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e formaggi

tagliere di salumi artigianali

(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)

22

selezione di formaggi con confetture e miele

(selection of Italian cheeses with jams and honey)

18



tagliere misto con affettati e selezione di formaggi

(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)

30



PRIMI PIATTI

mezze maniche con crema di pecorino, pepe schiacciato e guancialetto croccante

(pasta with pecorino cream, crushed pepper and crunchy cheek)

16



risotto carnaroli classico con zafferano iraniano in pistilli e lucanega di monza di cici viganò

(CARNAROLI RISOTTO WITH IRANIAN SAFFRON IN PISTILLS AND RAW SAUSAGE)

18



risotto carnaroli classico allo zafferano iraniano con ossobuco e gremolata

(CARNAROLI RISOTTO WITH IRANIAN SAFFRON AND OSSOBUCO)

35



ravioli alla bisanzio, fondo bruno e pere al vino rosso

(meat ravioli with its sauce and red wine pears.)

18



spaghetti, aglio nero di voghiera, peperone crusco e colatura di alici (opzione vegana senza colatura)

(spaghetti, black garlic from voghiera, crusco pepper and anchovy sauce)

16



gnocchi di patate, crema di porri, bottarga di muggine e zest di arancia

(potato dumplings, leek cream, and bottarga)

18



SECONDI PIATTI

costata/fiorentina
(t-bone steak)
a seconda della razza
dai 7€/HG ai 11€/HG

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con patate
(milanese veal cutlet with potatoes)

35



flank-steak di Fassona,
purè di patate, panna acida
(flank steak grilled mashed potato, sour cream)

25



tartara di Fassona "pregiate carni piemontesi"
tuorlo d'uovo di selva fritto e cavolo nero
(fassone tartar with fried egg, baked eggplant and e cavolo nero)

25



stinco di maiale CBT con polenta
(CBT pig belly with marinated pepper fillet)

18



ossobuco di vitello,
gremolata e purè di patate
(veal ossobuco, and mashed potatoes)

22



*

moscardini alla Luciana
con polenta bianca
(moscardini alla Luciana with white polenta)

28



*

puntarelle saltate con olive taggiasche
e acciughe di Levanto
(opzione vegana senza acciughe)
(vegetables with olives and anchovies)

12



misto di verdure al forno 
(mixed baked vegetables)

10

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo con mele, cannella
e mandorle caramellate
(millefeuille of phyllo dough with apples, cinnamon and candied almonds)

10



CON CALICE DI PASSITO DI SICILIA

18

zuppetta di cachi,
crumble di panettone tostato e cacao amaro
(persimmon hoe, toasted panettone crumble and bitter cocoa)

8



CON CALICE DI VINO DI VISCIOLA

17

cheese-cake crema di castagne e marron glacé
(chestnut cream and marron glacé cheese-cake)

10



CON CALICE DI MOSCATO

16

IL NOSTRO TIRAMISÙ
(our tiramisu)

9



CON CALICE DI BANYULS

16

BONET CON PANNA MONTATA
(cocoa pudding and amaretti with whipped cream)

10



CON CALICE DI MOSCATO PASSITO DI STREVI

17

BISCOTTI ARTIGIANALI VISCOTTA CON PREGIATA MANDORLA DI AVOLA
(handmade biscuits with fine avola almonds)

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

coperto

3