

## *I Nostri Antipasti*

Sformato di Zucca Con Fonduta, Quiche Lorraine ,  
Sformato di Carciofi € 9

Antipasto del Cacciatore:  
Terrina d'Anitra e Prosciutto di Cinghiale e di Cervo, Aspic d'Oca  
con Verdure alla Piemontese e Glassa Aceto Balsamico € 10

Il Nostro Tagliere Rustico dell'Appennino € 9 a persona  
(si prepara per minimo 2 persone):  
mix di antipasti del giorno, caldi e freddi

Battuta di Carne Fassona con  
Insalatina di Sedano e Noci e Grana € 10

oppure con Uovo Pouchet e Sentore di Tartufo e Grana € 12

oppure con Insalatina di Carciofi e Grana €12

Trittico di Pesce  
con Condimento Citronette di Olio dop Ligure  
e Limoni della Riviera € 11

coperto: € 1,50

## *I Nostri Primi Piatti*

Pansotti di Magro in Salsa di Bacon, Castagne e Coriandoli di Amaretto	€ 8,50
Minestra del Giorno	€ 8,00
Tagliatelle tricolore al ragù primaverile e animelle	€ 8,50
Gnocchetti sardi con carciofi e salsiccia	€ 9,00
Risotto agli Asparagi	€ 10
Gnocchi di Patate di Sassello alla Fonduta	€ 10
Tagliolini con Salsa di Funghi	€ 9
Tagliatelle al nero con carciofi, seppiette e pomodorini passiti	€ 9,50
Primo del Giorno	€ 8

## *I Nostri Secondi Piatti*

Cotoletta di vitello ai carciofi	€ 15
----------------------------------	------

Bollito Misto con salse varie	€ 15
Cinghiale alle Cipolle di Tropea glassate	€ 10
Asparagi Bismark	€ 11
Secondo del Giorno	€ 9
Fritto Misto alla Piemontese	€ 18
Tagliata di bovino adulto :	
con Carciofi e grana	€ 15
con Rucola e Grana	€ 14
con Marmellata di Tropea e pecorino	€ 15
Stoccafisso	€ 10
Patate oppure Insalata Mista	€ 4
Verdure alla griglia	€ 5

### **FORMAGGI**

Provolone Grigliato con Verdure alla Piemontese	€ 7,50
Full di Formaggi (carosello di formaggi) accompagnato con confetture di nostra produzione	€ 11
Formaggio Bufala e Pomodori Freschi	€ 8

Il nostro Menu Degustazione di Terra

*MENU PRIMULA* (minimo 2 persone)

Snack di Benvenuto

Tagliere di Antipasti

Crespelle di Mais ai Broccoli

Filetto in crosta di Tartufo

Dolce del Giorno con flute di moscato  
acqua minerale

€ 25 a persona, vini esclusi



Il nostro Menu Degustazione di Pesce

*MENU PESCIOLINO* (minimo 2 persone)

Snack di benvenuto

Antipasto di Pesce

Tagliatelle al Nero con Carciofi, Pomodorini e Seppia  
in Crema di Zucca e Carciofi

Filetto di Orata alla Ligure

Semifreddo al thé di gelsomino e frutto della Passione  
con flute di moscato

acqua minerale

€ 30 a persona, vini esclusi

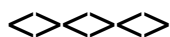


*MENU BAMBINO* ( *in esclusiva per i bambini* )

Pasta alla Portofino

Scaloppina agli Aromi

con Patate  
Gelato  
€ 15



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni oppure ingredienti non dichiarati ma che vengono usati per la preparazione del piatto: un nostro responsabile incaricato e' a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva

### **I Dolci di Ivano**

accompagnati da un flute di moscato

Fantasia di Dolci € 6,00

Torta di Zucca e Castagne e Budino all'Uva € 6,00

Semifreddo alle Fragole, Frutti di Bosco, Mango con Torta	€ 6,00
Semifreddo al cioccolato bianco, pinoli e amaretti	€ 6,00
Monte Bianco (meringa, crema pasticcera, castagne, panna fresca)	€ 6,00
Coppa di Gelato (gusti a richiesta)	€ 4,50
Tris di Gelato Sorbetto ai Gusti di Frutta	€ 5,00
Ananas al Naturale oppure al Maraschino	€ 5 / € 6
Budino di Cocco, Datteri e Amaretti in salsa cioccolato	€ 5

---

N.B.: il ristorante adotta tutti i sistemi di conservazione adeguati alle leggi in vigore.  
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in funzione delle fruibilità stagionali