



Il pane e la pasta
sono fatte in casa
dallo chef

La farina utilizzata per le paste fatte in casa
e il pane provengono dal mulino di Sassello

Cerchiamo di usare ingredienti del territorio

I funghi porcini, che sono inseriti nel menu,
sono stati lavorati da freschi, cotti e abbattuti.



Legenda degli allergeni:

- | | |
|---|---|
|  Glutine/ Gluten |  Frutta a guscio/ Shellfruit |
|  Crostacei/ Shelfish |  Sedano/ Celery |
|  Uova/ Eggs |  Senape/ Mustard |
|  Pesce/ Fish |  Sesamo/ Sesame |
|  Arachidi/ Peanuts |  Lupini/ Lupine |
|  Soia/ Soy |  Molluschi/ Clams |
|  Latte/ Milk |  Vegetariano/ Vegetarian |

Coperto € 2 a persona

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Vini al Calice



Vini Rossi

Barbera 5 €

Chianti 6 €

Nebbiolo 6€

Vini Bianchi

Pigato ligure 6€

Roero Arneis 5 €

Spumante 5 €



Menu Degustativo



Tonno di coniglio con olive, pinoli

Pansotti di Borragine al sugo di Noci

*Arrosto cotto a bassa temperatura glassato
con patate al forno e polenta*

Budino agli Amaretti di Sassello

30 € a persona



Antipasti



Tagliere di Affettati della macelleria Giacobbe di Sassello
testa in cassetta, salame, Lardo,
con tipica panizza ligure e funghi sott'olio e verdura alla
piemontese

Board of cured meats from Giacobbe butcher shop in Sassello
Raw ham, Head in box , Salami, Bacon
with typical ligurian Panizza and mushroom in oil

15 €



Cappella di fungo Porcino e polenta di Sassello grigliata, con
spuma di patate e prezzemolo

Porcino's head and grilled Polenta from Sassello, with violet potato cream.

13 €



Carpaccio di pesce spada

con pomodorini, rucola e olio al chinotto e acciughe fritte

sword fish with avocad, tomato and chinotto di savona oil

18 €



Battuta di carne fassona con:

Fassona raw meat with:

-rucola, grana e sale nero

Raocket salad, Grana cheese and black salt

13 €



-con insalata di porcini freschi

with porcini mushroom salad

18 €

Tagliere del Cacciatore: prosciutto di cinghiale, prosciutto di
cervo, speck d'anatra, salame, formaggetta e castagne con
marmellata ai fichi, funghi fritti.

Hunter's platter: wild boar ham, venison ham, duck speck, salami, cheese and
chestnuts with fig jam, fried mushrooms.

20 €



Sformato di zucca, torta verde con fonduta al castel magno
e castagne.

Pumpkin flan, green cake with cheese Castel Magno fondue and chestnuts.

14 €





Primi Piatti

Pansotti di Borrachine in salsa Noci

Homemade Ravioli with Boragine in walnuts sauce

12 €



Gnocchi del Pian del Sole fatti a mano

con fonduta di Castelmagno, Tartufo nero
e grattugiata di uovo disidratato

Pian del Sole's potato gnocchi with castelmagno cheese fondue, black truffle and grated
dehydrated egg

15 €



Trofie al pesto Ligure di nostra produzione

Trofie with Ligurian Pesto from our own production

10€



Risotto ai porcini

15€



Ravioli ripieni di fonduta di parmigiano fatti in casa con
funghi ovuli di Sassello

Ravioli filled with homemade parmesan fondue with sassello mushroom ovuli

14 €



Crema di zucca con guanciale croccante.

si puo avere anche vegetariana

Pumpkin cream with crispy Guanciale

12 €



Tagliatelle al sugo di cinghiale e castagne

Spaghetti home made with wild pork and chestnuts

14€



Spaghetti alla chitarra fatti in casa al sugo di coniglio

Spaghetti with Rabbit meat sauce

13 €



Calamarata in salsa di Crostacei con broccoli e Scampo

Calamarata in shellfish sauce with broccoli and scampi

16 €



le paste che trovate sul menu sono fatte con la farina del mulino di sassello
fatte in casa dallo Chef Ravera Gabriele

Secondi Piatti

Tagliata di manzo 250gr. con patate al forno

Tagiata of beef (250 gr.) with potatoes

-Con rucola e Grana

-with rocket salad and Grana

18 €



-Con Pecorino e marmellata

di cipolla di tropea

-with Pecorino and Tropea onions jam

18 €



-Con Porcini freschi

-With porcini salad

22 €

Petto d'Anatra con salsa alle ciliegie,
patate novelle al timo e Cavolo rosso

Duck breast with cherry sauce,
with new potatoes with thyme and red cabbage

18€



Guancia di maialino su crema di patate viola e zucca con
riduzione al barbera

Pork cheek on purple potato and pumpkin cream with Barbera reduction

16 €



Fritto Piemonte

(coniglio, vitello, pollo, salsiccia, agnello, cervella, fegato, rane, mele, carciofi,
semolino, amaretto, zucchini, funghi porcini)

20 €



Arrosto ai Porcini con polenta grigliata e patate

Roasted porcini mushrooms with grilled polenta and potatoes

15 €



Coccio del Pian Del Sole

Con Funghi porcini, Sottofiletto, patate con coperchio di pasta
sfoglia croccante

Roasted porcini mushrooms with grilled polenta and potatoes

20€



Tagliere di formaggi del parco del Beigua

Formaggetta di sassello " al Bricco"

blu di lavage erborinato

il bricco formaggio con stagionatura di 60 giorni

con marmellata di cipolle di tropea e Miele di Sassello

Local cheese cutting board with quince jelly and honey

12 €



Contorni

Porcini fritti

Porcini mushroom frye

12€   

Patate al forno

oven potato

4 € 

Patate fritte

fried Potato chips

4 € 

Insalata mista

Mixed salad

5 € 

Panizza frita

fried panizza

5 €  

Zucca al forno

Garden courgettes with cherry tomatoes

5 € 

Cavolo rosso stufato

red cabbage

5 € 

Menu per i più piccini

Ravioli al ragù

Ravioli with Bolognese Sauce

  

Milanese di tacchino con patate fritte

Wiener schnitzel of Turkey with fried Potato chips

 

Gelato a scelta

Ice cream with the Flavor of your choice

  

15 €

