



Menu





Il pane e la pasta
sono fatte in casa
dallo chef

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 |

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



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€

Arneis 5 €

Spumante 5 €



Menu Degustativo



*Flan di asparagi con fonduta e olio al chinotto di
Savona*

*Ravioli di gallina con pomodorini,
pinoli, olive e basilico*

*Arrosto cotto a bassa temperatura con patate e
polenta*

Torta alle nocciole con zabaione

35 € 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

12 €

Cappella di fungo porcino e polenta di Sassello, grigliata, con crema di patate viola

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

12 €



Battuta di carne fassona con:

Fassona raw meat with:

-rucola, grana e sale nero

Raocket salad, Grana cheese and black salt

10 €



-Insalata di asparagi e pecorino con olio al chinotto

Asparagus and Pecorino Salad with Chinotto Oil

10 €



Tagliere del Cacciatore: prosciutto di cinghiale, prosciutto di cervo, speck d'anatra, salame, formaggetta con miele di sassello, funghi fritti.

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

20 €



Sformato di asparagi e torta pasqualina

con fonduta di parmigiano e olio al chinotto "Chinoro"

Asparagus flan and Easter cake with parmesan fondue and chinotto oil "Chinoro"

11 €





Primi Piatti



Pansotti di borragine in salsa noci
Homemade Ravioli with Boragine in walnuts sauce

12 €     

Risotto agli asparagi e tuorlo morbido
Rice with Asparagus and soft yolk

12 €  

Spaghetti alla chitarra tirati al bronzo ai funghi porcini
Spaghetti home made with porcini sauce

15 €   

Tagliatelle al sugo di coniglio
Tagliatelle with Rabbit meat 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

13 €    

Calamarata in salsa di crostacei con fave e scampo
Calamarata in shellfish sauce with fave and scampi

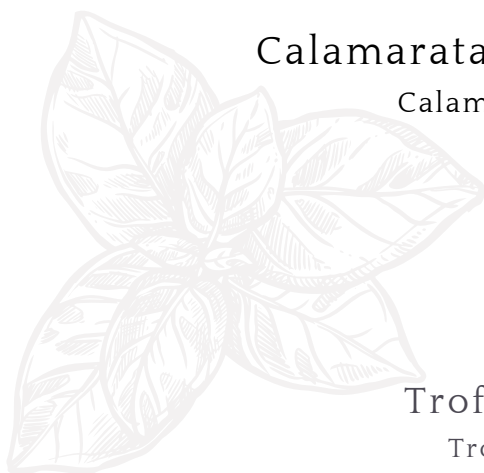
14 €    

Crema di asparagi
Soup of the day

10 €

Trofie al pesto ligure di nostra produzione
Trofie with Ligurian Pesto from our own production

10€     





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 €



Bracioline di agnello alle nocciole e arrosticini di ovino
con patate novelle al timo

Lamb chops with hazelnuts and arrosticini

with new potatoes with thyme

22 €



Fritto Piemonte

20 €



Filetto di coniglio alla Ligure con fagiolini al bacon e patate

Ligurian rabbit fillet with fried artichokes and potatoes

16 €



Arrosto con polenta grigliata e patate

Arrosto with grilled polenta and potatoes

13€



Asparagi con tartufo bianco alla bismark.

Asparagus with white truffle Bismark style.

15€



Tagliere di formaggi nostrani, con cotognata e miele

Local cheese cutting board with quince jelly and honey

12 €



Contorni

Porcini fritti

Porcini mushroom frye

12€   

Patate fritte

fried Potato chips

4 € 

Patate al forno

oven potato

4 € 

Insalata mista

Mixed salad

5 € 

Panizza frita

fried panizza

5 €  

Fagiolini al bacon

fried panizza

5 €  

Pizza al Tegamino

La nostra pizza al tegamino è fatta con la farina di sassello del mulino

Al prosciutto crudo

pomodo, mozzarella, basilico

12,50 €

Margherita

pomodoro, mozzarella, basilico

8,50 € 

Prosciutto cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

10,50 €

Focaccia alla genovese

olio extra vergine, sale maldon

6 € 

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 €

Pizza al tegamino ai wuster

pomodorini, olive taggiasche, olio extra vergine

10 €

