

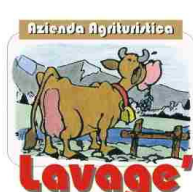
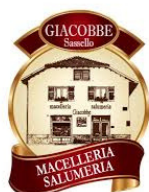


Il pane e la pasta  
sono fatte in casa  
dallo chef

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*



*Sformato di zucca con fonduta*

*Pansotti di Borragine al sugo di Noci*

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

*Budino agli Amaretti di Fassello*

*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 guancialetta croccante.

si può avere anche vegetariana

Pumpkin cream with crispy Guancialetta

12 €



Tagliatelle al sugo di cervo e castagne

Spaghetti home made with wild deer 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 €

Filetto di fagiano con castagne e cipolle di tropea caramellate  
e patate al forno

pheasant filet with chestnuts and Tropea onions caramelized and oven baked potatoes

16€



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 €



## 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 €

