

Né carne né pesce - Neither meat nor fish

Gratin di verdure mediterranee con formaggio di Santo Stefano d'Aveto
Vegetables gratin with cheese of Santo Stefano d'Aveto

Flan di zucchine alla mentuccia su crema alla crescenza
Mint flavoured courgette pie with crescenza cheese cream

Frittatina con porri e patate alla maggiorana
Leeks and marjoram potatoes omelette

Menù degustazione - Tasting menu

Salmone affumicato alle spezie orientali su misticanza autunnale e pomodorini confit
Spicy smoked salmon with in season salads and comfit tomatoes

Piccola tartare di manzo con cialda croccante e salsa delicata alla Sambuca
Small beef tartare with crunchy wafer and Sambuca liquor delicate sauce

Il pesto in duetto con i ravioli di magro e le trofie
Pesto sauce with herbs ravioli and trofie noodles

*Crema di pomodoro con gamberi e quenelle di formaggio caprino **
Tomato cream soup with prawns and goat cheese dumpling *

*Bianco di rombo e gamberi rossi di Sicilia con nido di finocchi saltati al sesamo **
White of turbot and red Sicily prawns with sesame salted fennels *

Scottadito di agnello al rosmarino con croccantelli di patate ai funghi
Rosemary lamb chops with crunchy mushroom potatoes

La tavolozza di pasticceria
Choice of our patisserie



A garanzia della migliore qualità per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo prodotti freschi la cui presenza è soggetta alla disponibilità del mercato locale - Due to the use of fresh ingredients for our recipes, we do apologize in case of different proposals subject to local market availability

Antipasti - Hors D'Oeuvres

Salmone affumicato alle spezie orientali su misticanza autunnale e pomodorini confit
Spicy smoked salmon with in season salads and comfit tomatoes

Insalatina di seppie su passata di fagioli cannellini con olio aromatico al rosmarino
Cuttlefish salad with cannellino beans cream and rosemary oil

Bianco di branzino scottato con pinoli e olive taggiasche
Scalded sea bass with pine nuts and black olives

Composizione di astice su broccoletti saporiti con spuma di avocado e pinoli tostati
Lobster composition on tasty broccoli with avocado cream and toasted pine nuts

Piccola tartare di manzo con cialda croccante e salsa delicata alla Sambuca
Small beef tartare with crunchy wafer and Sambuca liquor delicate sauce

Tipico culatello accompagnato da mousse di parmigiano reggiano e granella di noci
Typical "culatello" with parmesan mousse and walnuts crunch

Primi Piatti - First Courses

Pappardelle al ragout di pesce spada e zucchine alla menta
Pappardelle noodles with sword fish ragout and mint courgettes

Spaghetti con bottarga, alici fresche e filetti di pomodoro
Spaghetti with mullet roe, fresh anchovies and tomato fillets

Risotto al profumo di curcuma con tocco d'anatra profumato all'arancia
Turmeric risotto with orange flavoured duck sauce

Risotto mantecato ai funghi porcini e maggiorana
Risotto with porcini mushrooms and marjoram

*Crema di pomodoro con gamberi e quenelle di formaggio caprino **
Tomato cream soup with prawns and goat cheese dumpling *

Zuppa di verdure primaverili al coulis di basilico
Spring vegetables soup with basil sauce

Il pesto della tradizione locale servito a piacere con trofie, linguine o ravioli di magro
Traditional pesto sauce served with trofie noodles, linguine noodles or herbs ravioli

La preparazione al tavolo - Prepared at your table

*Sauté di gamberi al curry con riso basmati al vapore **
Prawns sauté with curry and steamed basmati rice *

Medaglione di manzo ai due pepi con bouquet dall'orto
Beef medallion with two peppers and in season vegetables

Maitre d'Hôtel: Mauro Tazzara

* ingredienti surgelati: scampi, gamberi - * frozen ingredients: langoustines, prawns

Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

Il pesce fresco dal mercato alle braci con salsa di erbe della Riviera (400 gr)
Grilled fresh catch fish served with Riviera herbs sauce (400gr)

*Bianco di rombo e gamberi rossi di Sicilia con nido di finocchi saltati al sesamo **
White of turbot and red Sicily prawns with sesame salted fennels *

Chevice di crostacei al lime in zuppetta delicata di pesce
Lime flavoured crustaceans chevice in delicate fish soup

Filetto d'orata al pane aromatico su salsa di porri e coriandoli vegetali
Breaded gilthead fillet with leeks sauce and vegetables

*Fritto di code di gambero, calamari e fiammiferi di zuccina **
Fried prawn tails, squids and courgettes *

Secondi Piatti di Carne - Meat Main Courses

Filetti di pollo dorati su sauté di patate e funghi erborati
Chicken fillets on sautéed potatoes and mushrooms

Petto d'anatra arrostito al pepe rosa con taccole verdi e pesche saltate al Porto bianco
Pink pepper roasted duck breast with "mangetout" and Porto wine sauté peaches

Piccate di fegato di vitello in salsa di soia e zenzero, con patatine novelle all'agliata
Sautéed veal liver in soy and ginger sauce, with garlic new potatoes

Scottadito di agnello al rosmarino con croccantelli di patate ai funghi
Rosemary lamb chops with crunchy mushroom potatoes

Chateaubriand alla carbonella con verdure grigliate e salsa Bearnaise (400 gr. - 2 pers.)
Chateaubriand with grilled vegetables and Bearnaise sauce (400 gr. - 2 persons)

Proposta etnica: Carré d'agnello speziato con verdure e cous cous
Ethnic proposal: spiced lamb loin with vegetables and cous cous

Formaggi - Cheese

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

Chef de Cuisine: Luigi Tessitori

I Dolci del Pasticciere - Desserts from the Pâtissiere

Mousse al cioccolato fondente con cuore di gelée di lamponi e sottobosco flambé al Grand Marnier
Dark chocolate mousse with raspberry heart and Grand Marnier flambé wild berries

Macaron con mousse di cioccolato bianco e coulis allo zafferano
Macaron with white chocolate mousse and saffron sauce

Pere al vino rosso brulé con crema al mascarpone e biscotto di frolla
Mulled wine pears with mascarpone cheese cream and short pastry biscuit

Variazione dello strudel di mele con gelato alla vaniglia
Modified apple strudel with vanilla ice-cream

Bonet alessandrino con nuvola di panna montata e salsa all'arancia
Typical Piedmont "Bonet" pudding with whipped cream and orange sauce

Mousse al frutto della passione e carpaccio d'ananas marinato al liquore
Passion fruit mousse and liquor marinated pineapple

Bianco mangiare con croccantino di nocciole e crema d'albicocche
White pudding with hazelnuts brittle and apricot cream

Cannolo alla ricotta, gocce di cioccolato, mantecato al pistacchio e zeste d'agrumi
Ricotta cheese cannolo with chocolate drops, pistachio cream and citrus peel

Parfait al Grand Marnier con fonduta al cioccolato amaro
Grand Marnier parfait with dark chocolate fondue

Cilindro di meringa con frutti di sottobosco, sorbetto al limone e salsa al lampone
Meringue with wild berries, lemon sherbet and raspberry sauce

Millefoglie alle pesche saltate con mentuccia e fragole all'aspetto
Peach mille-feuille with mint and sour strawberries

Il nostro tiramisù di fine cioccolato in tazza - Tiramisù in a fine chocolate cup

Desserts

Crostata di frutta fresca - Fresh fruits tart

Gelati e sorbetti- Ice creams and sorbets

Composizione di frutta in assiette - Fresh fruits composition

Cantucci con Vin Santo - Cantucci biscuits and Vin Santo

Insalata di frutta con sottobosco e mentuccia
Fresh fruits salad with wild-berries and mint

Vini da Dessert - Dessert Wines

Moscato d'Asti La Caudrina

Vin Santo "Le Solaie" Az. Agr. Cortina e Mandorli