

LE PROPOSTE BISTROT

GAMBERI E BURRATA 16

Burratina Pugliese IGP, tartare di gamberi rosa e crema di pomodori arrosto. ^{2/7}

MILLEFOGLIE DI MUSCOLI RIPIENI 14

Millefoglie di cialda al nero di seppia e tipico ripieno di muscoli della tradizione ligure. ^{1/5/8/14}

TARTARE DI FASSONA 16

Tartare di Fassona "La Granda" con uovo pochè e crema di parmigiano al tartufo. ^{3/7}

GNOCCHETTI E CALAMARI 15

Gnocchi fatti in casa con calamari, pesto e pinoli croccanti. ^{1/5/14}

TORTELLI D'AUTUNNO 15

Tortelli al cacao ripieni di faraona e porcini con burro e granella di nocciole. ^{1/5/7/8}

SPAGHETTONE 14

Spaghettoni Senatore Cappelli, salsa di pomodoro San Marzano e burrata pugliese IGP. ^{1/7}

FLANK STEAK 21

Flank Steak alla griglia 250 gr, salsa al Barbera e lingotto di patate. ^{9/12}

POLPO COME IN ZIMINO* 18

Polpo grigliato con crema di spinaci, panissa fritta e salsa di pomodorini confit. ^{1/14}

RANA PESCATRICE ALLA LIGURE 18

Frittura di bocconcini di rana pescatrice e millefoglie croccante di patate al forno. ^{1/4}

SELEZIONE DI FORMAGGI 16

Degustazione di 5 formaggi del caseificio Capriz serviti con dolci contrasti. ^{1/7/8/11}

SANDWICH ED INSALATE

CLASSIC CLUB SANDWICH 16

Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova, lattuga e petto di pollo. ^{1/5/6/7/8}

TERMINUS CLUB SANDWICH 16

Triplo strato di pane in cassetta tostato con tartare di salmone affumicato, maionese al lime, formaggio fresco, cetriolo, menta e avocado. ^{1/4/6/7/8}

TRUFFLE CLUB SANDWICH 16

Triplo strato di pane in cassetta tostato con funghi ostrica, maionese al tartufo vegan, misticanza, pomodorini confit e cipolla croccante. ^{1/5/6/7/8}

INSALATA VEGETARIANA 12

Misticanza con arancia, sedano, noci caramellate, avocado, semi di chia e citronette agli agrumi. ^{8/9}

INSALATA DI POLLO 14

Misticanza con pollo, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, bacon croccante e vinaigrette al miele. ⁷

PIZZE GOURMET

MONTEROSSO 18

Burrata, pomodorini confit e acciughe di Monterosso. ^{1/5/4/6/7/8/11/10}

MORTADELLA AL TARTUFO 18

Brie, mortadella al tartufo e granella di pistacchi. ^{1/5/4/6/7/8/11/10}

LIGURE 18

Patate, stracchino e pesto. ^{1/5/4/6/7/8/11/10}

DESSERT

COME UNA BRUSCHETTA 7

Semifreddo al basilico, confettura di pomodorini ciliegini e crumble dolce salato di focaccia. ^{1/5/7}

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO 7

Soufflé di cioccolato fondente 80%, cuore morbido di cioccolato bianco, coulis di frutti di bosco. ^{1/5/7/8}

CANNOLI PERE E VERMOUTH 8

Cannoli di cialda al miele, mousse di ricotta con gocce di cioccolato e pere in osmosi agli agrumi, salsa al vermouth. ^{1/5/7/8}

SCIACCHETRA' E CANESTRELLI 10

Sciacchetrà 40 ml e canestrelli della tradizione fatti in casa. ^{1/5/7/8}

⁹ In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto di alta qualità surgelato o congelato all'origine.