

ANTIPASTI

LA ZIZZONA DI BUFALA*7 22€

Bufala artigianale fatta a mano sporzionata al tavolo, pomodoro cuore di bue, olio EVO e basilico

TARTARE DI PESCATO ALLA MEDITERRANEA*4 27€

Primizie di stagione, olive Taggiasche, pomodorini, basilico, limone e olio EVO

CARPACCIO DI MANZO TONNATO*3-4-9-10 26€

La nostra interpretazione del grande classico piemontese

CALAMARETTI E ZUCCHINE*1-4-14 24€

Fritti in leggera tempura

UOVO MORBIDO E SPINACI*1-3-7 19€

Uovo perfetto, spinaci saltati, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e crumble di focaccia

SEPPIA, PATATE E PISELLI*7-14 28€

Seppia cotta a bassa temperatura e arrostita, patata fondente e vellutata di piselli

GAMBERI SANDON'S *3-4-14 27€

Mazzancolle di Livorno, primizie di stagione, salsa aioli, bottarga di tonno

PRIMI

SPAGHETTO AGLI SCAMPI*1-2-4-9 34€

Spaghetti Mancini agli scampi del Mar ligure

PASTA MISTA COL MARE*1-2-4-9-14 29€

Cozze, calamari, gamberi rossi, filetto di pescato, ceci e salicornia

TROFIE ALLA LIGURE CON GAMBERI ROSSI*1-2-8 26€

Mantecate al pesto con tartare di gamberi rossi

PLIN PLIN LANGAROLI*1-3-7-9 24€

I nostri Plin giganti al sugo d'arrosto e tartufo nero di stagione, su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

RIGATONE ALL'AMATRICIANA DOC*1-9 24€

In doppia salsa di pomodoro della nostra Azienda Agricola, guanciale d'Amatrice e Pecorino Romano

LINGUINA CAPOCACCIA*1-7 24€

Al burro d'alpeggio piemontese e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Vacche Rosse"

SECONDI

FILETTO DI MANZO*⁷⁻⁹⁻¹² 45€

Carciofi col di Lupo, scaglie di Parmigiano Reggiano e demi-glace

CONIGLIO ALLA LIGURE*⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹² 34€

Coscia di coniglio, servito con patata schiacciata all'olio Poggio alle Sorche e verdure di stagione

PESCATO DEL GIORNO AL CARTOCCIO *⁴⁻⁸⁻⁹ 120€/kg

Con patate, pomodori datterini, olive Taggiasche, pinoli e verdure di stagione

MILANO ANDATA E RITORNO*¹⁻³

La nostra cotoletta di vitello in doppia panatura da condividere e mangiare con le dita, servita con insalata di rucola, pomodorini e patate croccanti

(250 gr) 39€ / (500 gr) 68€

FRITTURA DEL MEDITERRANEO*¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ 41€

Gamberi Rosa, pescato del giorno, calamari, alici fresche

VERDURE

CARCIOFO COL DI LUPO*⁷ 12€

Dalla nostra azienda agricola in Toscana, leggermente grigliati, serviti con scaglie di Pecorino Romano DOP e spinaci

POMODORINI COL DI LUPO*¹⁻⁴⁻⁷ 12€

Gratin di pomodorini, stracciatella di burrata, bottarga di tonno

PEPERONATA TOSCANA* 12€

Peperoni misti cotti nel coccio di terracotta

FAGIOLINI GENOVESI*¹⁻⁴ 12€

Fagiolini salati, pane rustico tostato, salsa di pomodorini col di lupo alle acciughe

ZUCCHINA TROMBETTA*⁷⁻⁸ 12€

Zucchine trombette, crema di patate e porri, pesto

PATATE CROCCANTI* 9€

Fritte fatte in casa

VERDURE DI STAGIONE* 12€

L'interpretazione di stagione dello chef

*Alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti in base alle disponibilità di mercato con prodotti abbattuti o congelati secondo il reg. CE 853/04.

Alcuni piatti possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

In caso di problematiche alimentari, informate il nostro staff che vi fornirà la necessaria documentazione sugli allergeni.