

## Antipasti

### **Il pocker d'assi** **25,00**

Un insieme di quattro carni crude tutte da provare! La battuta di castrato con il tartufo, la tartare di asino con il chinotto di Savona, la tartare di calvallo con il lime, la tartare di capriolo con la cipolla di Tropea.

### **Il tagliere di formaggi** **25,00**

Formaggi misti di mucca, pecora e capra con le più bizzarre stagionature: nel whisky, nelle foglie di castano, con la birra nel fieno maggengo, nella grappa di moscato e frutta candida, lavorati a latte crudo ed erborinati.

Li serviamo con miele, marmellate e altre delizie.

### **Il carpaccio di trota salmonata** **18,00**

I filetti di trota marinati nel limone e polpa d'arancia serviti con ricotta fresca e impepata, cipolle cotte e scaglie di mandorle tostate. Una delizia per i palati più esigenti.

### **Il soufflé di zucchini** **16,00**

Un soffice sformatino di zucchini arricchito con la salsa al parmigiano e zafferano e una croccante cialda di formaggio.

.....

*\* i nostri prodotti potrebbero essere surgelati  
Per qualsiasi informazione chiedere al personale*

## Primi

### **Le fettuccine al cacao amaro ragù di cervo 18,00**

La pasta fresca dal gusto tutt'altro che dolce condita con ragù bianco di cervo.

### **Gli gnocchi del Cappellaio Matto 16,00**

Noi li serviamo con asparagi, zafferano e bacon, mantecati con lo squacquerone e crema di latte.

### **Lo Stregatto 16,00**

Terminiamo la cottura dei tagliolini all'uovo con l'estratto del cavolo viola, li adagiamo sulla salsa di pecorino sardo DOP, serviti con granella di pistacchio.

### **Gli scialatielli Ciciarampa 18,00**

Antiche tradizioni fioriscono. Questa pasta fresca all'uovo la cuociamo direttamente nel sugo di capra. Un tuffo nel passato con sapori e profumi.

### **I ravioli del Bianconiglio 19,00**

Ripieni di carciofi li adagiamo sulla crema di topinambur serviti con speck croccante. Un sapore armonioso per i palati più esigenti.

.....

*\* i nostri prodotti potrebbero essere surgelati  
Per qualsiasi informazione chiedere al personale*

## Secondi

**Il filetto di castrato alle 5 spezie** **25,00**

Servito su crema fresca di finocchi, foglie di cipolle di Tropea scioccate, zeste d'arancia e foglioline di spinacino.

**Lo stinco d'agnello** **22,00**

Lo mariniamo nella birra amara, cotto lentamente nel forno avvolto nello strutto condito con gli aromi della valle.

**Il petto d'anatra all'arancia** **22,00**

Lo sfumiamo con il brandy e il succo di arance servito con il filangé di zucchine, spicchi di arancia condite con sale affumicato.

**La trota al forno marinata all'arancia** **19,00**

Un piatto gustoso e aromatico dal sapore fresco e agrumato

**Il filetto di maiale in crosta di aromi** **22,00**

Lo serviamo con la pera coscia caramellata al Lambrusco secco di Modena.

.....

*\* i nostri prodotti potrebbero essere surgelati  
Per qualsiasi informazione chiedere al personale*

## I nostri dessert

### **La laguna blu** **6,00**

La panna cotta all'essenza di arancia, servita in coppa ricoperta di gelée al bleu currao e dulcis in fundo... ciliegina sulla coppa!

### **Il Pagnulet** **7,00**

Crema di ricotta fresca al miele mille fiori d'Alta Valle Argentina con fondo di rum e scaglie di cioccolato fondente.

### **Il Calice Scarlatto** **7,00**

La frutta fresca, quella rossa ovviamente, affogata in una gelatina morbida di prosecco.

### **Il bunet** **6,00**

Classico piemontese, dolce al cucchiaio agli amaretti e cioccolato amaro. La ricetta è della Mariuccia!

### **Il "Barzon"** **6,00**

Volevamo stupirvi con effetti speciali ma... è Tiramisù! Ricetta tradizionale.

.....

*\* i nostri prodotti potrebbero essere surgelati  
Per qualsiasi informazione chiedere al personale*