

Antipasti

Le Crocchette di Baccalà con Maionese alle Olive	€ 13,00
Il Carpaccio di Salmone Marinato con crema di Avocado e Sfoglie di Pane	€ 16,00
La Tartare di Fassona con Bagnetto Verde e Crema al Parmigiano	€ 16,00
Il Carciofo in Oliocottura su fonduta di Cacio e Pepe con Guanciale croccante	€ 16,00
L'Insalata di Puntarelle crude con Arancia e Acciuga	€ 13,00
Il Prosciutto Iberico con bruschetta al Pomodoro	€ 15,00
L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:	€ 16,00
Polpo alla Ligure, Crocchetta di baccalà, Carpaccio di Spada con zucchine marinate, Canestrello Gratinato, Sarde in Saor	
Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa	€ 12,00
L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa	€ 12,00
Il Tagliere di Salumi e Formaggi con Giardiniera di Verdure e Miele	€ 16,00

1 Primi Piatti

Il Risotto Carnaroli allo Zafferano con Baguette di Midollo e Riduzione di Vino	€ 18,00
I Pici tirati a mano con Frutti di Mare e la loro Bisque	€ 18,00
I Tagliolini freschi all'Uovo al Cacio e Pepe con "Nudo e Crudo" di Gamberi Rossi di Mazara	€ 20,00
I Tortelli di Coniglio con Burro al Timo, concassea di Pomodori, Olivette e Pinoli Tostati	€ 16,00
La Crema di Fave con Cicorie Saltate e Pane tostato	€ 12,00
Gli Intoccabili della Casa: Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto" Aglione, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà	€ 14,00

1 Secondi

Pesce del giorno secondo mercato	
Il Coregone spaccato al Burro e Salvia	€ 18,00
La Zuppetta di Gamberoni, Calamari e Vongole con Pane Tostato	€ 22,00
La Pluma di Maialino Iberico alla griglia con fiocchi di Sale affumicato	€ 22,00
Le Quagliette al Vin Santo con Purè di Patate	€ 20,00
Il Filetto di Manzo allo Zola	€ 25,00
La Costata	all'etto € 4,00
La Fiorentina	all'etto € 6,00

Contorni

Patate al forno/Fritte e verdure del giorno	da € 4,00 a € 10,00
---	---------------------

Starters

Cod Croquettes with Olive Mayonnaise	€13.00
Marinated Salmon Carpaccio with Avocado Cream and Bread Puffs	€16.00
Fassona Tartare with Green Sauce and Parmesan Cream	€16.00
Oil-cooked artichoke on Cacio e Pepe fondue with crispy bacon	€16.00
Raw Puntarelle Salad with Orange and Anchovy	€13.00
Iberian Ham with Tomato Bruschetta	€15.00
Fish Appetizer 5 tastings:	€16.00
Ligurian-style octopus, cod croquette, swordfish carpaccio with marinated courgettes, gratinated scallops, sardines in saor	
The Platter of Local Cold Cuts with Homemade Preserves	€12.00
The Assortment of Cheeses with Honey and Homemade Preserves	€12.00
Cold Cuts and Cheese Platter with Vegetable Giardiniera and Honey	€16.00

First Courses

Saffron Carnaroli Risotto with Marrow Baguette and Wine Reduction	€18.00
Hand-rolled Pici with Seafood and their Bisque	€18.00
Fresh Egg Tagliolini Cacio e Pepe with "Naked and Raw" Red Prawns from Mazara	€20.00
Rabbit Tortelli with Thyme Butter, Diced Tomatoes, Olives and Toasted Pine Nuts	€16.00
Cream of Fava Beans with Sautéed Chicory and Toasted Bread	€14.00
Rustic Spaghetti "del Chierichetto" Garlic, Oil, Chilli, Anchovies, Breadcrumbs	€14.00

Second Courses

Fish of the day according to market	
Split Whitefish with Butter and Sage	€18.00
Shrimp, Squid and Clam soup with toasted bread	€22.00
Grilled Iberian Pork "Pluma" with Smoked Salt Flakes	€22.00
Quails in Vin Santo with Mashed Potatoes	€20.00
Beef Fillet with Bluecheese Sauce	€25.00
Rib steak by the 100g	€4.00
Florentine steak by the 100g	€6.00

Sides

Baked/fried potatoes and vegetables of the day	from €4.00 to €10.00
--	----------------------