

Il Menù

Antipasti

Carpaccio di scottona con tartufo nero estivo e bottarga di uovo marinato 3-7 € 15

Vele di Suino Vergine su catalana di verdure dell'Az. Agr. "Casa del Mulino" e tonnata 1-2-3-4-9-12 € 15

Polipo con crema di melanzane, pomodori del nostro orto e origano di Baggero* 1-7-9-14 € 15

Flan dell'orto, gazpacho di pomodoro e pane alle erbe fini 1-3-7-9 € 15

Primi piatti

Tagliatelle verdi fresche con gamberi e bottarga di Muggine Sarda* 1-2-3-4-7 € 15

Tortelli della tradizione con pesto di pomodori essiccati, salvia e pistacchi 1-3-5-7-8 € 15

Tagliolini freschi al nero di seppia con polpa di granchio, scampetti, pomodorini e basilico di Baggero 1-2-3-4-7 € 15

Risotto ai funghi porcini con crumble croccante e gocce di confettura di prezzemolo della azienda agricola 7-12 € 15

Secondi piatti

Trancio di ombrina con cipolla rossa in tre consistenze diverse 1-4-6-7-9 € 25

Filetto di branzino con carpaccio di pomodoro e salsa alle Taggiasche 1-4-6-7-9-12 € 25

Lombata di vitello b.t. barbabietole del nostro orto ed erbe* 1-6-7-9 € 25

Filetto di manzo, riduzione al Vermuth rosso e melanzana arrostita 1-6-7-9 € 25

La Tagliata del Corazziere sulla pioda kg 1 3-7 € 60

contorno incluso

Verdura al vapore € 7 (grande) € 5 (piccola)

Insalata di stagione € 7 (grande) € 5 (piccola)

I Formaggi

Composizione di formaggi con miele e confetture di "Baggero" 7-8-12 € 9

Dessert della casa € 7

Pane e coperto € 3,5

Le cifre riguardano i prodotti contenenti gli allergeni, per ulteriori informazioni non esitate a chiedere informazioni al Vs Cameriere

*Prodotto Decongelato