

I nostri Classici

Sempre in carta



La Battuta

di razza piemontese, battuta al coltello a mano 9,00

Vitello tonnato

di rotonda piemontese, 10,00

Tris di eccellenze

battuta, vitello tonnato, salsiccia di Bra 12,00

Antipasto misto Piemontese

selezione di specialità della cucina del territorio 14,00

Polpo*arrosto

con patate, olive di Taggia 14,00

Tavolozza di pesce*

tartàre, polpo, gamberi, specialità di giornata 18,00

Castelmagno 84

da 40 anni, gnocchi di patate e spinaci con castelmagno DOP 10,00

Taiarin al ragù di salsiccia di Bra

sfoglia 30 tuorli, e la famosa salsiccia 10,00

Ravioli del plin

fatti a mano, con burro e salvia 11,00

La Tagliata

200 g di scamone di razza piemontese, olio alle erbe e patate 15,00

Hamburger di Angus

180 g, allevato in Piemonte. con Bra tenero, pomodoro, cipolla rossa, pane ai cereali, salse, patate 13,00

Frittura di Pesce*

calamari, acciughe, gamberi e tocchetti di spada, verdure 18,00

Tonno rosso

scottato, con spinaci e nocciole tostate 18,00

PER I PIU' PICCINI

Slurp: prosciutto, patatina topolino, formaggio 6,50

Piccolini al pomodoro 5,50

La cotoletta di pollo con patatine 9,50

VERDURE E FORMAGGI

Tagliere di formaggi Piemontesi 12,00

Patatine fritte 4,00

Verdure alla griglia 8,00

Burger , quinoa e pomodoro 10,00



coperto € 2,00



acqua € 2,00



caffè € 1,50



per ALLERGENI inquadra il QR

I Piatti del giorno

Insalatina carciofi di Albenga
con parmigiano e noci 11,00

Carciofi alla romana
11,00

Polipetti* in guazzetto
di pomodoro, con patate 14,00

Orto e Mare
seppie, calamari, gambero e polpo con verdure 15,00

Calamaro ripieno
di cus cus ai cereali e verdure, su salsa di pomodoro fresco 14,00



Gnocchi asparagi e pecorino 11,00

Tagliolini neri
con vongole, tonno fresco, lime, peperoncino 14,00

Orecchiette, carciofi e gamberi*
e stracciatella 13,00



SPECIAL

La "vera" Milanese con l'osso
300 g circa di vitella piemontese, con patate € 24,00

Costine Barbecue
di suino, cotte a bassa temperatura,
spennellate con salsa BBQ e patate 13,00

Bocconi di Angus brasati
su purè di patate, cavolo rosso 15,00

Branzino fresco
patate al forno e olive di Taggia 18,00

Millefogli di Spada fresco e melanzane
basilico, pesto di pistacchi, pomodorino confit 18,00

Stuzzicherie

Salame di Varzi
80 g 8,00.

Cartoccio di acciughe
100 g fritte, fresche 8,00

VINI A CALICE ml 180

Arneis	5,0
Prosecco	4,50
Sauvignon	5,0
AltaLanga	8,0
Rose'	5,0
Barbera	5,50
Nebbiolo	6,0
Cabernet	6,50

