

Cucina

PER INIZIARE

| | |
|---|-----------------|
| Tortelloni fritti in crema di Parmigiano (1, 3, 7) | 10,-€ |
| Friggione con Uovo Pochè e crostoni (1, 3, 7) | 12,-€ |
| Pane di segale e frutta secca, alici del Cantabrico, il «nostro» burro, zest di limone fermentato (1, 3, 4, 7, 8) | 12,-€ |
| Misto di <i>cicheti</i> del giorno (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14) (minimo 2 persone) | 12,-€ a persona |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-------|
| Tagliatelle al Ragù (1, 3, 7, 9) | 12,-€ |
| Tortellone di Zucca con Ragù di cortile al rosmarino e timo (1, 3, 7, 9) (disponibile anche in variante vegetariana) | 12,-€ |
| Gramigna lunga alla Salsiccia (1, 3, 7) | 12,-€ |
| Tortellini in brodo di Cappone (1, 3, 7, 9) | 14,-€ |
| Bigoli del mese | 12,-€ |
| Tortelli di Baccalà Mantecato, Pesto di Mandorle e Prezzemolo, polvere di limone nero (1, 3, 4, 7, 8) | 12,-€ |

Tutta la pasta è fatta a mano nel nostro laboratorio "La Cucina di Camillo" in Via Sant'Isaia 70, secondo l'antica arte delle nostre sfogline.

SECONDI

Spezzatino di vitello con Porcini, Finferli e Castagne, quenelle di zucca e patate

(7, 8, 9, 10) 14,-€

Coniglio alla Ligure (con olive taggiasche e pinoli), cavolo viola stufato al Sangiovese, millefoglie di patate

(8) 14,-€

Tarte Tatin al Radicchio Trevigiano, Buche de Chevre scottato, Zabaione salato, nocciole tostate e miele di castagno (1, 3, 7, 8)

14,-€

Tortino di Patate e Porcini nappato al Taleggio, cavolo nero e uovo fritto

(1, 3, 7) 14,-€

DULCIS IN FUNDO

Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone (3, 7) 6,-€

Salame al cioccolato (1, 3, 7, 8) 6,-€

Cuor di Mela con riduzione di Vin Brulè (1, 3, 7) 6,-€

Biscotti e Vino Dolce (1, 3, 7, 8, 12) 10,-€

Formaggio e Riesling (7, 12) 10,-€

Coperto 2,-€

Lavorando con ingredienti freschi e verdure di stagione, i nostri piatti potrebbero subire delle variazioni. Per particolari esigenze e segnalazioni chiedete al personale di sala.

Nel caso di allergie e intolleranze Vi preghiamo di segnalarle al momento della prenotazione.