

## PANORAMI DI...GUSTO

Puntarelle croccanti  
colatura di alici, arance e melagrana 9

Salumoterapia.. 8

Soffice di patate, uova e tartufo 10

Sfoglia di pane e broccolo, su stracciatella di burrata e dolce salsiccia 9

### Lungo la via delle zuppe..

Minestra di marroni di S.Mauro cotti in brodo di cappone e le sue parti 11

Crema di zucca arrostita al forno con ricotta di bufala e  
leggero fondente di polpa di olive nere 10

Antica minestra maritata di cavolo nero con sette verdure e due brodi 10



### Emozioni di Gusto

Raviolo di ravioli ripieni al “borlotto”  
in salsa Soriana e croccante di coppa 13

A.O.P. Spaghetino “defaticante” agli olio e peperoncino 11

Carnaroli di Riso S.Massimo con Parmigiano Reggiano di vacche rosse  
e sensazione di liquirizia (min. due persone) 13

## I CLASSICI

### Il Divin Porcello

Maialino da latte allo spiedo in quattro atti  
dalla testa ai piedi nella sua cottura croccante 18

### Quattro passi in Piemonte:

Finissima tartare di bue ai tre sapori: al naturale, con olio e sale, crema di acciughe e capperi 18

Coniglio grigio allevato a terra nelle sue parti  
agli aromi con saporite erbe di campo 17

### Un tuffo in un glorioso passato

Cotiche e fagioli 6

Il nostro dolce cotechino.. 8

I Love Tripe.. Millefoglie (Centopelli)  
alla parmigiana profumata d'alloro 8

Bocconcini arrostiti di fegato di vitello a "oseleti scapà..", salvia  
con polenta integrale macinata a pietra e ratafià di fichi 16

## A tutto Pesce

Battuto di gamberoni del Tirreno  
marinati all'arancia su insalatina aromatica 12

### L'azzurro..

Sardine abbrustolite con purè morbido  
pomodorini filo canditi e fresco di basilico 14

### Cartoccio alla Veneziana

croccante fritto di Cacciaroli (piccolo calamaro) e vegetali dell'orto 16

Gallinella di mare in acqua pazza 17

### Polpo del Mar Ligure in "pizza"

(con schiacciata di patate, olive taggiasche e fior di capperi) 18