

## ANTIPASTI

---

Culaccia di Langhirano, pancetta lardellata piacentina,  
coppa cotta nel vino, salame nostrano. Focaccia calda grana e rosmarino  
Formaggio ubriaco con marmellata. Giardiniera di verdure

Cake salato su crema di Bagoss, Petto d'oca affumicato, agretti sott'olio

Selezione di formaggi con miele e marmellata artigianale

Insalata di mare con seppie, code di gambero, polpo, calamari,  
zucchine, carote e sedano croccante, pomodorini confit

Cialda di pane Carasau

Millefoglie di Bufala con tartare di scampi al pepe rosa

Pane bruscato, concassè di pomodoro e acciughe del Cantabrico

Code di gambero e zucchine in tempura con maionese haryssa

## PRIMI PIATTI

---

Tortelli verdi "cacio pepe" all'ortolana e profumo di basilico

Pennette rigate "Vicidomini" al ragù d'anatra

Bigoli al torchio con crema di peperoni e robiola

Risotto Carnaroli con ricotta salata, punte di asparagi  
e bacon tostato (minimo per 2 persone)

Paccheri di Gragnano con crema di patate e porri,  
cozze e vongole, olio al pomodoro

Tagliolini di Campofilone alla carbonara di gamberi rossi e lime

Risotto Carnaroli al nero, con ragù di seppia, pomodorini confit,  
clorofilla di prezzemolo (minimo per 2 persone)

## SECONDI PIATTI

---

Tartare di Fassona piemontese con vinaigrette alla senape, carciofino grigliato, sablè al parmigiano, riduzione al Lagrein

Costolette d'agnello alla scottadito con patate arrosto e maionese Worcester

Fettine di manzo all'olio della tradizione con peperoni brasati e polenta

Pluma di Patanegra con scaglie di sale Maldon, patate arrosto e salsa Bbq

Polpo rosticcato alla paprika, salsa Guacamole e misticanza di verdure

Tataki di tonno in crosta di sesamo nero, maionese alla salsa di soia e giardinetto di verdure

Spada alla mediterranea con pomodorini, olive di Taggia, fiore di capperi  
Bruschettina aglio e olio

Fritto di calamari, gamberi e verdure

Gran fritto di calamari, gamberi, pesci di paranza e verdure