

### **Antipasti**

Capesante scottate, porro dolce e topinambur	€ 16,00
Crudità di mare (secondo mercato) con verdure fresche	€ 25,00
Salmerino, bagna cauda leggera, burrata e popcorn di patate	€ 12,00
Tortino di alici e melanzane, acqua di Pachino e olio al basilico	€ 12,00
Culaccia 24 mesi, salame artigiano e bocconcini di gnocco fritto	€ 14,00
Patata farcita con tuorlo d'uovo e Gorgonzola dolce Piemonte DOP	€ 11,00
Battuta di Fassona con giardiniera di verdure e maionese vegana	€ 14,00

### **Primi piatti**

Tortelli verdi al burro e Reggiano	€ 12,00
Tagliolino con ragù bianco di coniglio della Val Pellice, olive taggiasche e nocciole delle Langhe	€ 12,00
Bavette con alici, pesto di pomodoro, mandorle e basilico	€ 12,00
Plin al nero ripieni di baccalà con bisque di crostacei e aneto	€ 13,00
Garganelli con aringa affumicata e fagiolini cornetti	€ 12,00
Spaghettoni di Gragnano, seppia e il suo nero	€ 13,00

## **Secondi piatti**

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, chips di patate e mostarda di mele campanine	€ 15,00
Rollè di faraona, noci, uvetta, ristretto di frutti rossi	€ 16,00
Calamaro cacciarolo, cime di rapa e pesto di zucchine	€ 15,00
Seppioline farcite con scarola e Reggiano, patate dolci e aioli	€ 15,00
Baccalà, piselli e scapece di rapa rossa	€ 16,00
Roll di rombo e salmone affumicato, panna acida, cavolo cappuccio marinato	€ 22,00

## **Dessert**

Zuppa inglese	€ 6,00
“Caramelia” con mandorle salate	€ 6,00
Tatin di mela, cannella e gelato alla crema	€ 6,00
Cremoso alla ricotta, banana caramellata e mango	€ 6,00
Sorbetto del giorno	€ 6,00

**pane fatto da noi e coperto** € 3,00

in caso di allergie preghiamo di avvisarci al  
momento dell'ordine, grazie per la collaborazione.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento  
di bonifico preventivo secondo regolamento CE 853/2004.

\*prodotti congelati e abbattuti a bordo