

Menù "I Quattro Borghi"

(servito esclusivamente a tavolo completo)

Manzo battuto al coltello, spuma di mozzarella e nocciole

Casoncelli di "piazza vecchia" al burro, polvere di guanciale e aria di salvia

Contofiletto di manzetta e pluma di patanegra alla plancia e patate

Dolce

€ 45,00

vini esclusi

Menù "Gran Ducato"

(servito esclusivamente a tavolo completo)

Salmone scozzese e il suo caviale, riso soffiato, crema acida e riduzione di balsamico

Risotto carnaroli riserva al peperone, calamaro, gocce di nero e basilico

Spada panato alle olive di Taggia, crema di fave e daicon

Dolce

€ 48,00

vini esclusi

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa
sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

Menù "Il Percorso"

(servito esclusivamente a tavolo completo)

Salmonese scozzese e il suo caviale, riso soffiato, crema acida e riduzione di balsamico

Spuma di asparagi, uovo a 64° e nido croccante

Foie-gras au torchon, pan brioche e mostarda di kingen

Risotto carnaroli riserva al peperone, calamaro, e gocce di nero e basilico

Casoncelli di "piazza vecchia" al burro, polvere di guanciale e aria di salvia

Sella di maialino da latte, nespole in padella e spinacini

Dolce

€ 68,00

vini esclusi

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa
sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

Gli Antipasti

L'antipasto alla "Cantarelli" € 17 a persona

(minimo per due persone)

Spuma di asparagi, uovo a 64° e nido croccante € 12

Salmone scozzese e il suo caviale, riso soffiato, crema acida e riduzione di balsamico € 15

Foie-gras au torchon, pan brioche e mostarda di kingen € 18

Manzo battuto al coltello, spuma di mozzarella e nocciole € 14

La Culaccia 30 mesi di "Romano Corghi" e composta di cipolla € 15

Selezione di salumi € 13

Pane fatto in casa e servizio € 2

I primi

Spaghetti, crema di melanzane, burrata liquida, pomodoro confit € 13

Risotto carnaroli riserva al peperone, calamaro, gocce di nero e basilico € 14

Casoncelli di "piazza vecchia" al burro, polvere di guanciale e aria di salvia € 14

Tagliolini quadrati all'uovo, salsa bouillabaisse e guance di baccalà in tempura € 15

I secondi

Petto, coscia e ala di faraona, purè di patate e scalogno € 19

Sella di maialino da latte, nespole in padella e spinacini € 20

Spada panato alle olive, crema di fave e daicon € 22

La pluma d'Iberico Patanegra alla plancia e patate € 20

Il controfiletto di manzetta, "selezione top Premium" alla plancia e patate € 20

Degustazione di formaggi e confettura e miele

Piccola € 9

Grande € 15

Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Disponibile la lista degli alimenti allergeni utilizzati in alcune delle nostre preparazioni

