



Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 8.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Metodo Classico	€ 9.00
Champagne	€ 12.00

Coperto 4,00 € Acqua 3,00 €

Benvenuti nella nostra casa.

Questo è il luogo dove trascorriamo la maggior parte del nostro tempo, impegnandoci ogni giorno per offrirvi il miglior servizio possibile. Ogni piatto che gusterete, dal pane ai dolci, è preparato con cura direttamente da noi, con l'obiettivo di garantirvi la massima qualità.

Il nostro servizio, attento e preciso, sarà sempre accompagnato da un sorriso per farvi sentire come a casa. Siamo felici di potervi ospitare e vi auguriamo una piacevole esperienza a tavola.

Vincenzo e Gessica

Menù Degustazione Intrecci

55.00 €

Baccalà I Peperoni I Fagiolini I Rapa rossa € 22.00

Cappelletti di Sardenaira € 22.00

Pescato del giorno I Scapece di zucchine I Vin cotto I Verdure di stagione € 26.00

Dolcezza finale €10.00

Menù Degustazione Intrecci Extra Large

80.00 €

Baccalà I Peperoni I Fagiolini I Rapa rossa € 22.00

oppure

Petto d'anatra affumicato I Caramello al Parmigiano 24 mesi I Mela verde € 22.00

Melanzana I Albicocca I Cicoria I Nocciola € 20.00

Pansotti di patate I Bufala I Acqua di governo € 22.00

Pescato del giorno I Scapece di zucchine I Vin cotto I Verdure di stagione € 26.00

Suino nero Piemontese I Pesca I Scalogno al marsala € 25.00

Pre Dessert € 10.00

Dessert € 10.00

.....

Per gli amanti del fritto: La nostra frittura in pentola di molluschi, crostacei e verdure €28.00



Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 8.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Metodo Classico	€ 9.00
Champagne	€ 12.00

Menù Degustazione Intrecci

55,00 €

Salt cod | Peppers | Green beans | Red turnip € 22.00

***Morue** / Poivrons / Haricots verts / Betterave rouge € 22,00*

Sardenaira-style Cappelletti (Ligurian stuffed pasta) € 22.00

***Cappelletti à la Sardenaira** (pâtes farcies ligure) € 22,00*

Catch of the day | Marinated zucchini | Vin cotto | Seasonal vegetables € 26.00

***Poisson du jour** / Courgettes / Vin cuit / Légumes de saison € 26,00*

Dessert € 10.00

Menù Degustazione Intrecci Extra Large

80.00 €

Salt cod | Bell peppers | Green beans | Red turnip € 22.00

Morue / Poivrons / Haricots verts / Betterave rouge € 22,00

or / ou

Smoked duck breast | 24-month Parmigiano caramel | Green apple € 22.00

Magret de canard fumé / Caramel au Parmigiano 24 mois / Pomme verte € 22,00

Eggplant | Apricot | Chicory | Hazelnut € 20.00

Aubergine / Abricot / Chicorée / Noisette € 20,00

Potato Pansotti | Buffalo mozzarella | Cooking broth € 22.00

Pansotti aux pommes de terre / Buffala / Bouillon de cuisson € 22,00

Catch of the day | Marinated zucchini | Vin cotto | Seasonal vegetables € 26.00

Poisson du jour / Courgettes / Vin cuit / Légumes de saison € 26,00

Piedmontese black pork | Peach | Shallots in Marsala wine € 25.00

Porc noir piémontais / Pêche / Échalote au Marsala € 25,00

Pre-dessert € 10.00

Dessert € 10.00

...

For fried food lovers Our pot-fried seafood and vegetable mix € 28.00

Pour les amateurs de friture Notre mélange frit de fruits de mer et légumes € 28,00

Cover charge / Couvert € 4.00