

## *Antipasti*

Baccalà mantecato con salsa leggera alla Bagnacauda con sfoglia di Pane	€13,00
Il Carpaccio di Salmone marinato, Pane Brioche e Maionese all'Avocado	€ 16,00
La Battuta di Fassona, Crudo di Carciofi, Scaglie di Reggiano	€ 16,00
Il Carciofo in Oliocottura su fonduta di Cacio e Pepe con Guanciale croccante	€ 16,00
Il Lardo Nostrano su Bruschetta di Pane ai cereali Miele e Castagne	€ 13,00
La Crema di Fave con Cicorie Saltate e Pane tostato	€ 10,00
L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:	€ 15,00
Polpo alla Ligure, Crocchetta di baccalà, Carpaccio di Spada con zucchine marinate, Canestrello Gratinato, Polipetti alla Luciana	
Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa	€ 12,00
L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa	€ 12,00

## *1 Primi Piatti*

Il Risotto Carnaroli alle Pere e Castelmagno con Crumble di Noci	€ 16,00
I Pici tirati a mano con Carciofi, pasta di Salame nostrana e petali di Pecorino	€ 16,00
I Tagliolini con Baccalà, Crema di Cime di Rapa e Peperone Crusco	€ 16,00
I Tortelli di Pizzocchero su Parmantier di Patate conditi Burro e Salvia	€ 15,00
La Zuppa di Cipolle di Cannara gratinata al Reggiano	€ 14,00
Gli Intoccabili della Casa: Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto" Aglione, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà	€ 14,00

## *1 Secondi*

Pesce del giorno secondo mercato	
Il Filetto di San Pietro in guazzetto di Carciofi e Olivette al Basilico	€ 22,00
La Zuppetta di Gamberoni, Calamari e Vongole con Pane Tostato	€ 22,00
Lo Stinco d'Agnello cotto a bassa temperatura alle Erbe	€ 18,00
Il Petto di Anatra laccato all'Arancia	€ 20,00
La Tagliata di Controfiletto di Angus alla Griglia con fiocchi di Sale Siciliano	€ 22,00
La Costata	all'etto € 4,00
La Fiorentina	all'etto € 6,00

## *Contorni*

Patate al forno/Fritte e verdure del giorno	da € 4,00 a € 10,00
---	---------------------

## Starters

Creamed cod on a light Bagnacauda sauce with bread crust	€13.00
Marinated Salmon Carpaccio, Brioche Bread and Avocado Mayonnaise	€16.00
Fassona Tartare, Raw Artichokes, Reggiano Flakes	€16.00
Oil-cooked artichoke on Cacio e Pepe fondue with crispy bacon	€16.00
Local Lard on Cereal Bread Bruschetta with Honey and Chestnuts	€13.00
Cream of Fava Beans with Sautéed Chicory and Toasted Bread	€10.00
Fish Appetizer 5 tastings:	€15.00
Ligurian-style Octopus, Cod Croquette, Swordfish Carpaccio with Marinated Zucchini, Gratinated Scallop, Luciana-style BabyOctopus	
The Platter of Local Cold Cuts with Homemade Preserves	€12.00
The Assortment of Cheeses with Honey and Homemade Preserves	€12.00

## First Courses

Carnaroli Risotto with Pears and Castelmagno with Walnut Crumble	€16.00
Hand-rolled Pici with Artichokes, Local Salami Pasta and Pecorino Petals	€16.00
Tagliolini with Cod, Cream of Turnip Tops and Crusco Pepper	€16.00
Tortelli di Pizzocchero on Potato Parmantier Seasoned with Butter and Sage	€15.00
Cannara Onion Soup Gratinated with Reggiano Cheese	€14.00
Rustic Spaghetti "del Chierichetto" Garlic, Oil, Chilli, Anchovies, Breadcrumbs	€14.00

## Second Courses

Fish of the day according to market	
John Dory fillet in artichoke stew and basil olives	€22.00
Shrimp, squid and clam soup with toasted bread	€22.00
Lamb shank cooked at low temperature with herbs	€18.00
Duck breast lacquered with orange	€20.00
Grilled Angus sirloin steak with Sicilian salt flakes	€22.00
Rib steak by the 100g	€4.00
Florentine steak by the 100g	€6.00

## Sides

Baked/fried potatoes and vegetables of the day	from €4.00 to €10.00
--	----------------------