

Antipasti

Il pocker d'assi **25**

Un insieme di quattro carni crude tutte da provare!
La battuta di castrato con il tartufo, la tartare di asino con il chinotto di Savona, la tartare di cavallo con il lime, la tartare di capriolo con la cipolla di Tropea.

Il tagliere di formaggi **25**

Formaggi misti di mucca, pecora e capra con le più bizzarre stagionature: nel whisky, nelle foglie di castano, con la birra nel fieno maggengo, nella grappa di moscato e frutta candida, lavorati a latte crudo ed erborinati.
Li serviamo con miele, marmellate e altre delizie.

Il soufflé di zucca **16**

Un soffice sformatino di zucca violina arricchito con la salsa al caprino, formaggio fresco di capra e cialda croccante di grana.

La bagnacoûda **18**

Antica ricetta della tradizione, servita con verdure, è una salsa di acciughe e aglio.

.....

** i nostri piatti potrebbero contenere allergeni,
per ogni informazione chiedere al personale di sala.*

Coperto 2,50

Primi

I ravioli di castagne con ragù di lepre **20**

In questo piatto, le castane sono regine.

Un ripieno di castagne lievemente affumicate, patate e timo in sfoglia di farina di castagne, presidio slow food del Pastificio Prota; noi lo serviamo con il ragù bianco di lepre.

Le fettuccine al cacao amaro ragù di cervo **18**

La pasta fresca dal gusto tutt'altro che dolce condita con ragù bianco di cervo.

Lo Stregatto **18**

Terminiamo la cottura dei tagliolini all'uovo con l'estratto del cavolo viola, li adagiamo sulla salsa di pecorino sardo DOP, serviti con granella di pistacchio.

I gnocchi del Cappellaio Matto **18**

Noi li serviamo in crema di Losavacca, formaggio lavorato a latte crudo, con polvere di porcini e nocciole.

Gli scialatielli Ciciarampa **18**

Antiche tradizioni fioriscono. Questa pasta fresca all'uovo la cuociamo direttamente nel sugo di capra. Un tuffo nel passato con sapori e profumi.

.....

** i nostri piatti potrebbero contenere allergeni,
per ogni informazione chiedere al personale di sala.*

Secondi

Il filetto di castrato alle 5 spezie **25**

Servito su crema fresca di finocchi, foglie di cipolle di Tropea scioccate, zeste d'arancia e foglioline di spinacino.

Lo stinco d'agnello **22**

Lo mariniamo nella birra amara, cotto lentamente nel forno avvolto nello strutto condito con gli aromi della valle.

Il filetto di maiale in crosta di aromi **22**

Lo serviamo con la pera coscia caramellata al Lambrusco secco di Modena.

Il filetto di trota al forno **19**

La mariniamo nell'arancia, cotta al forno, servita su una crema di porri e patate.

.....

** i nostri piatti potrebbero contenere allergeni,
per ogni informazione chiedere al personale di sala.*

Le terracotte "come una volta"

La zuppa di ciceri	18
Le trippe con le patate	18
La capra e fagioli	18
Lo stracotto d'asino	20

.....

** i nostri piatti potrebbero contenere allergeni,
per ogni informazione chiedere al personale di sala.*

I nostri dessert

Il “Barzon” **6**

Volevamo stupirvi con effetti speciali ma... è Tiramisù!
Ricetta tradizionale.

Il Bunet **6**

Classico piemontese, dolce al cucchiaio agli amaretti e cioccolato amaro. La ricetta è della Mariuccia!

La Coppa Scarlatta **7**

La frutta fresca, quella rossa ovviamente, affogata in una gelatina morbida di prosecco.

Le follie del Cappellaio Matto **8**

4 bicchierini folli: cheesecake all’olio essenziale di lavanda; ricotta - miele - rum; mascarpone - brandy - datteri; ricotta - cognac - fichi. Per un’esplosione di sapori che mette follia!

Meringhe con mousse di castagne **8**

Un dolce abbraccio per le papille gustative, stuzzicate dalla croccantezza delle meringhe.

.....

** i nostri piatti potrebbero contenere allergeni,
per ogni informazione chiedere al personale di sala.*