

Antipasti

<i>Barbabietola, caprino Alta Langa, nocciole, spinacini e alloro</i>	15 €
<i>Carpaccio d'anatra affumicato, misticanza, ravanelli, zenzero e miele</i>	16 €
<i>Baccalà mantecato, cuore di bue bruciato, semi di papavero blu e pasta brick</i>	18 €
<i>Gamberoni, pappa al pomodoro e pesto di basilico</i>	18 €
<i>Crudo di pesce</i>	18 €

Primi

<i>Tagliolino, crema di noci, zucchine e i suoi fiori</i>	16 €
<i>Pacchero al ragoût di coniglio, fondo bruno ed olive taggiasche</i>	16 €
<i>Perle di ricotta, gallinella e melanzane</i>	18 €
<i>Foglie di ulivo agli spinaci, polpo, stracciatella affumicata e bergamotto</i>	18 €
<i>Risotto "Gli Aironi" caldo freddo, cappesante e pinoli</i>	18 €

Secondi

<i>Vitello, fagiolini, mousse al parmigiano reggiano e salsa BBQ</i>	24 €
<i>Seppioline, il suo nero, bok choy e peperoncino</i>	24 €
<i>Triglia, ricotta, bietole e briciole di pane</i>	24 €
<i>Coda di rospo, cavoletti di Bruxelles, patate e foglie di capperi</i>	24 €

Dessert

<i>Mascarpone, pistacchio, caramello e riso soffiato</i>	9 €
<i>Torta Finanziara al limone</i>	9 €
<i>Éclair, fichi caramellati, cioccolato e pecan</i>	9 €
<i>Meringato al cocco e frutta di stagione</i>	8 €

ORARIO

Dal martedì al Sabato
12,30-14,00 / 19,30-22,00
Chiuso Domenica e Lunedì
Tel: 0542-31183