

# MENÙ PRIMAVERA 2026

*Le proposte della cucina per una esperienza itinerante  
alla scoperta delle bellezze della nostra città*

## ANTIPASTI

**Focaccia ai 5 cereali e vitello tonnato della tradizione** <sup>1, 3, 4, 8, 11</sup>

 **Insalatina di carciofi, citronette e scaglie di Grana Padano** <sup>7</sup>

 **Salsiccia cruda come a Bra** <sup>6</sup>

 **La nostra insalata russa veg** <sup>3</sup>

## PRIMO

**Gnocchi fatti a mano con ragù bianco di fassona  
e zucchine trombetta d'Albenga** <sup>1, 3, 7, 8, 9, 11</sup>

## SECONDO

 **Tagliata di polletto alla cacciatora  
con asparagi freschi** <sup>7, 9</sup>

## IL DOLCE

**Cheesecake al mango** <sup>1, 3, 5, 7, 12</sup>  
**con glassa al frutto della passione**

Con abbinamento vini

**Gavi di Gavi DOCG** - Tenuta Toledana  
**Piemonte DOC Pinot Nero Re Noir** - Lo Zoccolajo

**57,50€ A PERSONA**

*La durata dell'esperienza è di 80 minuti*

Supplemento per tavolo **ESCLUSIVO da due €10 cad** - posti limitati

NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione