

LA CARTA DEL BACCALÀ

Cubotti di baccala arrostiti con salsa cacio e pepe, scaglie di tartufo, sfoglie di zenzero in agrodolce (allergeni: pesce, latte, grano)	€ 12,50
Zuppetta di lenticchie di Rascino, baccala' al rosmarino, cavolo nero, schiacciatina di patate viola, crostini di pane fatto in casa aromatizzati (allergeni: pesce, grano)	€ 11,50
Carpaccio di baccala' marinato al pompelmo rosa, grani di pepe verde, croccante alle mandorle (allergeni: pesce, frutta a guscio)	€ 10,00

I PRIMI

Radiatori fatti in casa "impasto al pomodoro" con baccala', crema di cicoria, corallo al nero di seppia (allergeni: grano, pesce)	€ 13,50
Linguine "Pastai Gragnanesi" con baccalà, pesto di mandorle, bottarga di muggine croccante (allergeni: grano, pesce, uova)	€ 14,50
I nostri paccheri "impasto allo zafferano" con baccalà , puntarelle, olive di Taggia, crumble di speck altoatesino Senfter (allergeni: grano, pesce)	€ 13,50

I SECONDI

Il Black Cod arrosto con miele di fiori di acacia e rosmarino, caponatina romana (allergeni: pesce, grano, sedano, pinoli)	€ 20,00
Filetto di baccala' al forno con patate viola, olive di Taggia, emulsione alla liquerizia (allergeni: grano, pesce)	€ 20,00
Trancio di baccalà "bruciato" ripieno di mantecato di baccala' e funghi porcini trifolati, scaglie di tartufo, tris di broccoli ripassati (allergeni: pesce, grano)	€ 20,00