

# MENU PASQUA

Tartare di manzo, pomodori secchi e grissino integrale

Baccala scottato, zucca e crumble di olive taggiasche

Tortino di sfoglia e carciofi di Albenga

Flan di topinambur e acciughe

Tortelli di carciofi d'Albenga, zuppa di ceci e  
pancetta croccante

Lasagna al forno con erbe di campo, ricotta e  
stagionato di az. Agr. Brignè

Galletto al cartoccio ripieno con salsiccia az. Agr. Canova,  
"scrucetti" e rosmarino

Patate e verdure di stagione

Piccola pasticceria

Carta dolci

40,00 euro

## CARTA DEI DOLCI

Bavarese al cioccolato fondente, lamponi e

biscotto di mandorle

Tortino soffice di castagne su purea di mele e cannella

Semifreddo allo zabaione e meringa

Gelati e sorbetti

### I VINI CONSIGLIATI DALLA NOSTRA CANTINA:\*

Arneis Renesio DOCG, Malvirà 2021 - 25,00 euro

Aneis fresco, strutturato, con profumi di frutta matura e fiori bianchi

Acqui DOCG, Franco Ivaldi 2021 - 20,00 euro

Vino da uva brachetto vinificato secco, profumato e ben strutturato

Granaccia Sup. Drus DOC, Roccavinealis 2021 - 25,00 euro

Granaccia dell'entroterra ligure, abbastanza morbida, fresca, profumo di frutti rossi e legno

### VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Brachetto d'Acqui DOCG, Franco Ivaldi - 5,00 euro

Recioto della Valpolicella classico, Corte Rugolin - 6,00 euro

Merlino, vino passito aromatizzato al brandy, Pojer e Sandri

- 6,00 euro

Barolo chinato, Ceretto - 6,00 euro