



PER INIZIARE..

- Crudo di pescato di cattura Edi's Table €18
- Baccalà in oliocottura, patate arrostiti, cipolle in carpione, capperi e olive taggiasche €14
- Shabu shabu di mare con verdure in agrodolce homemade €16
- Battuta di Fassona della Granda e aromatiche mediterranee €16
- Flan di ortaggi dei nostri Orti con salsa all'arrabbiata €12

LA PASTA

- Tortello "maison" al branzino in sfoglia di barbabietola, melanzana e scampo €22
- Il nostro pomodoro, stracciatella e basilico..... €16
- Crozzetti e stampo di Picetti "antica Zena" con maggiorana e pinoli €16
- Cappellacci di prebuggiun "maison" ragù bianco di salsiccia di Castiglione e limone €18

COPERTO €3

LA PROTEINA

- Tris di acciuga frita del Levante, valeriana e cipollotto €20
- Sottilefiletto di manzo Bio Piemontese, verdure secondo il raccolto €24
- Pavè di tonno, sesamo nero, senape e verdure in scapacce €22
- Èuvo "Terre di Cardini Bio" 68° , pappa al pomodoro e caviale di melanzana €14

DESSERT

- Tiramisù della Edi €10
- Gratin di frutta, zabaione al moscato €10
- Latte dolce fritto di Nonna Ida, gel al limone €10
- Semifreddo alla nocciola Tonda gentile, coulis ai frutti di bosco €12
- Sciachetrà Cinque Terre Doc con cantucci maison €20
- Dessert del giorno €10