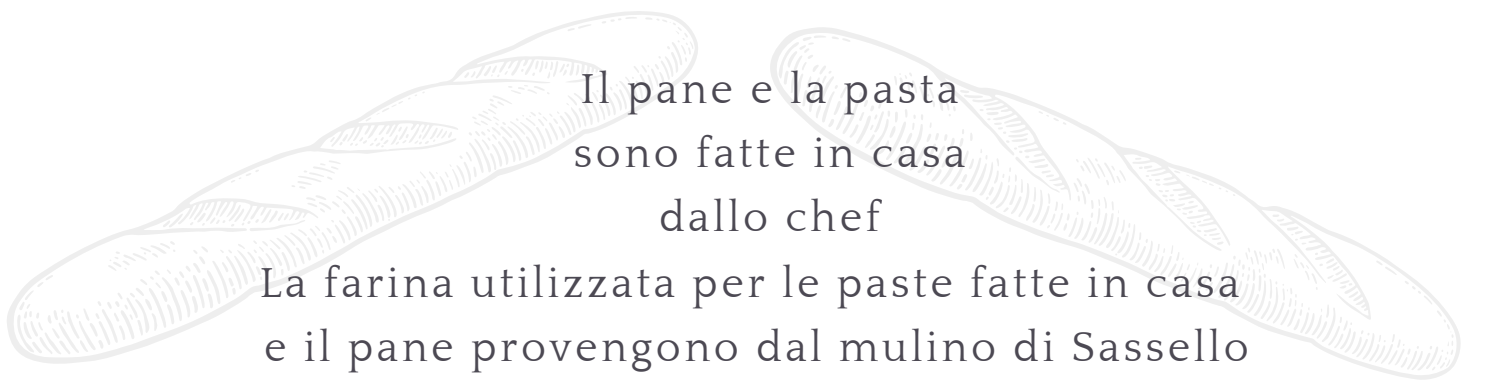




# *Menu*





Il pane e la pasta  
sono fatte in casa  
dallo chef

La farina utilizzata per le paste fatte in casa  
e il pane provengono dal mulino di Sassello

Cerchiamo di usare ingredienti del territorio

Gli alimenti che sono inseriti nel menu,  
sono stati lavorati da freschi, cotti e abbattuti.

The bread and pasta are homemade by the chef

The flour used for the homemade pasta and bread comes from the Sassello mill

We try to use local ingredients

The foods that are included in the menu,  
have been processed fresh, cooked and chilled.



## Legenda degli allergeni:

- |                                                                                                         |                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Glutine/ Gluten     |  Frutta a guscio/ Shellfruit |
|  Crostacei/ Shelfish |  Sedano/ Celery              |
|  Uova/ Eggs          |  Senape/ Mustard             |
|  Pesce/ Fish         |  Sesamo/ Sesame              |
|  Arachidi/ Peanuts   |  Lupini/ Lupine              |
|  Soia/ Soy           |  Molluschi/ Clams            |
|  Latte/ Milk         |  Vegetariano/ Vegetarian     |

Coperto € 2 a persona

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Ora la nostra dei carta dei vini  
e' in formato digitale:  
piu informazioni per ogni  
etichetta per una scelta del  
vino piu accurata.



## *Vini al Calice*

### *Vini Bianchi*

Pigato ligure 6€

Arneis 5 €

Spumante 5 €

### *Vini Rossi*

Barbera 5 €

Chianti 6€

Nebbiolo 6€

### *Menu Degustativo*

*Flan Zucca con fonduta e  
olio al chinotto di Savona*

*Ravioli di Boragine in  
Salsa Noci*

*Brasato con patate e  
polenta*

*Torta alle nocciole con  
zabaione*

*35 € a persona*

### *Menu Porcini*

*Battuta di carne Fassona  
con Insalata di porcini,  
Rucola e grana*

*Risotto ai Porcini*

*Arrosto con patate e  
Porcini fritti*

*Budino all'amaretto di  
Sassello*

*40 € a persona*

Minimo 2 persone

## Antipasti

Tagliere di Affettati della macelleria Giacobbe di Sassello  
testa in cassetta, salame, Lardo,  
con tipica panizza ligure e funghi sott'olio e verdura alla piemontese  
Board of cured meats from Giacobbe butcher shop in Sassello Raw ham, Head in box , Salami,  
Bacon with typical ligurian Panizza and mushroom in oil

13 €

Battuta di carne fassona con:

Fassona raw meat with:

-rucola, grana e sale nero

Raocket salad, Grana cheese and  
black salt

12 €



-con insalata di porcini, rucola

with porcini mushroom salad , rocket

16 €



Tagliere del Cacciatore: prosciutto di cinghiale, prosciutto di  
cervo, speck d'anatra, filetto baciato, formaggetta con miele  
di Sassello e funghi fritti.

Hunter's platter: wild boar ham, venison ham, duck speck, salami, cheese with honey  
and fried mushrooms.

20 €



Cappella di fungo porcino e polenta di Sassello, grigliata, con  
crema di patate viola

Porcino's head and grilled Polenta from Sassello, with violet potato cream.

11€



Acciughe ripiene Del Pian del Sole con maionese al Lime e Lavanda

Stuffed Anchovies from Pian del Sole with Lime and Lavender Mayonnaise

13 €



Carpaccio di Tonno con mango, cocco fresco  
e olio al frutto della passione con capesanta grigliata

18 €



Sformato di zucca con Torta verde con fonduta  
e olio al chinotto "Chinoro" di Savona

Pumpkin pie with green cake and fondue and chinotto oil "Chinoro" of Savona

14 €





## Primi Piatti



Pansotti di borragine in salsa noci

Homemade Ravioli with Boragine in walnuts sauce

13 €



Spaghetti alla chitarra fatta in casa con funghi porcini

Spaghetti home made with mushroom

14 €



Tagliatelle al sugo di coniglio

Tagliatelle with Rabbit meat sauce

13 €



Trofie al pesto ligure di nostra produzione

Trofie with Ligurian Pesto from our own production

12 €



Gnocchi del Pian del Sole fatti a mano con fonduta di castelmagno, tartufo nero e grattugiata di uovo disidratato

Pian del Sole's potato gnocchi with castelmagno cheese fondue, black truffle and grated dehydrated egg

16 €



Calamarata in salsa di crostacei con soia adamame e scampo

Calamarata in shellfish sauce with soy adamame and scampi

14 €



Crema di zucca hokkaido con guancialetto croccante

si può avere anche vegetariana

Pumpkin cream with crispy Guancialetto

12 €

Ravioli al ragù

12 €



Ravioli di Branzino ' con crema di fiori di zucca

Sea Bass Ravioli with Courgette Flower Cream

16 €



## Secondi Piatti

Tagliata di sottofiletto di garonese 220 gr. con patate al forno

Tagliata of beef (250 gr.) with potatoes

-Con rucola e Grana

-with rocket salad and Grana

18 € 

-Con insalata di porcini e grana

-with Porcini mushroom salad and grana cheese

22 € 

-Con Pecorino e marmellata di cipolla  
di tropea

-with Pecorino and Tropea onions jam

19 € 

Petto d'anatra alle ciliege  
con patate al Forno e fagiolini al bacon

Duck breast with cherries

with potatoes and green beans with bacon

22 €   

Fritto Piemonte del Pian del sole

(manzo, coniglio, vitello, pollo, cervella, fegato, agnello, rana, salsiccia, mela, amaretto, gnocco,  
zucchine, carciofo, melanzana, oliva ascolana)

22 €   

Coniglio porchettato alla Ligure su crema di patate viola  
con fagiolini al bacon

Ligurian rabbit fillet with fried artichokes and potatoes

15 €    

Arrosto ai porcini con polenta grigliata e patate

Arrosto with grilled polenta and potatoes

16€   

Vitello tonnato

14 €   

Quaglia al miele di castagno di sassello con zucca al forno e  
cipolle boretane

Quail with Sassello chestnut honey, baked pumpkin and Boretan onions

18 € 

Coccio ai Porcini del Pian Del Sole

Sottofiletto, funghi porcini, patate con coperchio di pasta  
sfoglia croccante

Roasted porcini mushrooms with grilled polenta and potatoes

20€





## Contorni

### Porcini fritti

Porcini mushroom frye

12€   

### Patate fritte

fried Potato chips

5 € 

### Patate al forno

oven potato

5 € 

### Insalata mista

Mixed salad

5 € 

### zucca al forno

oven pumpkin

6 € 

### Fagiolini al bacon

green beans with bacon

€ 6 

### Panizza frita

fried panizza

5 €  

### Melanzana alla parmigiana

parmesan aubergin

8 € 

## Pizza al Tegamino

*La nostra pizza al tegamino è fatta con la farina di Sassello del mulino*

### prosciutto crudo

pomodo, mozzarella, basilico

12,50 € 

### Margherita

pomodoro, mozzarella, basilico

8,50 €  

### Focaccia alla genovese

olio extra vergine, sale maldon

6 € 

### Ai funghi porcini

pomodo, mozzarella, insalata di porcini

14 €  

### Al prosciutto cotto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

12 € 

## Menu per i più piccini

### Ravioli al ragù

Ravioli with Bolognese Sauce

### Milanese di tacchino con patate fritte

Wiener schnitzel of Turkey with fried Potato chips

### Gelato a scelta

Ice cream with the Flavor of your choice

15 €

### Pizza al tegamino ai wuster

pomodoro, mozzarella, wuster

10 € 

