BENVENUTI

Incastonata in una piccola valle al confine tra Alassio e Albenga, la villa fu in principio un'abitazione con torre colombaia appartenuta ai monaci dell'Isola Gallinara.
Nel 1565 fu acquistata dai Marchesi Ferrero di Ventimiglia che la trasformarono in una tipica dimora ligure di villeggiatura con azienda agricola.
Riportata al suo antico splendore dalla famiglia Deperi, grazie ad accurati interventi di restauro conservativo e recupero dell'area agricola, si è custodito il fascino autentico tra storia rurale e vocazione all'ospitalità.
La nostra cucina nasce dall'ascolto delle stagioni, dei piccoli produttori e del mercato. Nelle sale interne, tra passato e moderno, riecheggia la nostra accoglienza pensata per lasciare un ricordo in ogni ospite.

ESSENZA

QUATTRO PORTATE 75

Lascia fare a noi: cuciniamo in modo sincero

La scelta del menu é da intendersi per tutto il tavolo

ESPERIENZA

D'AUTUNNO 90

CABANNINA

battuta di manzo locale dell'az. agr. Cornus, nocciole, radicchio in pickled all'aceto di lamponi, formaggio sbrisolone e chutney di pere e fichi
7-8-10

PORCINO

fritto in panatura panko e olandese al burro nocciola
1-3-7

BOTTONI

ripieni di granchio e coniglio, brodo leggermente speziato di topinambur e alghe
1-2-3-4

RICCIOLA

alla brace, radici autunnali profumate agli agrumi, estratto di peperone arrosto e cremoso alla nocciola
4-8

BIGNOLA

croccante, mantecato all'uva fragola e chantilly
1-3-7-8

La scelta del menu è da intendersi per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

FARAUOVA 28

Ovette di faraona, cappuccino di zucca mantovana e olivello spinoso, cialda all'amaretto, zucca nostrana in dolce agro
3-7-8

CALAMARO RIPIENO 29

Calamaro del Mar Ligure farcito con finferli, lenticchie e maggiorana, porri, salsa al Vermentino e nero di seppia
3-4-9-14

CABANNINA 30

Battuta di manzo locale dell'Az. agr. Cornus, nocciole, radicchio in pickled all'aceto di lamponi, formaggio sbrisolone e chutney di pere e fichi
7-8-10

CAPPON MAGRO 38

Nasello, scampi, triglie, cannolicchi e vegetali di stagione
2-4-14

PRIMI

BOTTONI 32

ripieni di granchio e coniglio, brodo leggermente speziato di topinambur e alghe
1-2-3-4

SPAGHETTO 34

selezione"Felicetti", beurre blanc, polvere di radicchio e gamberi viola
1-2-7-12

TRANSALPINO 29

Gnocco ripieno di stracchino locale, fondente di porri di Cervere, salsa al Brillat-Savarin e tartufo nero
1-7

SPIRALOTTO 32

monograno "Felicetti" mantecato ai ricci di mare, lemon grass, pomodoro arrosto e salicornia
1-2-7

SECONDI

RICCIOLA 30

alla brace, radici autunnali profumate agli agrumi, estratto di peperone arrosto e cremoso alla nocciola
4-8

ROMBO 32

in court bouillon, salsa mugnaia, patata soffice, capperi. prezzemolo e limone
4-7-12

SURF AND TURF 38

Filetto di manzo, gamberi viola, cipolla caramellata, fragole e emulsione alla rucola
2-7-9-12

PICCIONE 40

in doppia cottura, il suo fondo alle erbe, uva fragola, bietole, profumi di macchia
7-9-12

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Vi preghiamo di informarci di eventuali allergie, intolleranze o regimi alimentari

TUTELA

Tutto il nostro pesce crudo é sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/04. I nostri prodotti variano in base alla stagionalità, la stessa materia prima potrebbe quindi essere fresca e abbattuta ad una temperatura di -18°C oppure congelata/surgelata all'origine.

COPERTO 5

ACQUA

Panna 5

San Pellegrino 5

CAFFÈ 5

BUON INIZIO

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

I nostri prodotti hanno carattere artigianale: non é quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni

DESSERT

GALLINARA 15

Cremoso al cioccolato fondente al 70%, confit di cachi di Ortovero, caffé e gelatina di miele d'acacia
1-3-7

CRAQUELINE 15

Zuccotto croccante, gelato alla tonda gentile, chantilly, salsa al cacao e porcini
1-3-7-8

MANDORLA E COCCO 15

Mousse leggera al cocco, dacquoise alle mandorle, lampone, olio al timo e dulce de leche al latte di mandorla
3-8

TARTE TATIN 15

Mela caramellata, crumble alla vaniglia e gelato al burro nocciola
1-3-7