



I DORIA

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

Polpo spadellato e la sua maionese con soffice di patate e polvere di olive di Taggia	22
Pancia di maialino da latte CBT, cavolfiore crudo al ginepro e aceto di mele	20
Esperienza di tartare	25
Gran crudités di mare	42
Fagottini di lattuga e cozze con olio alla maggiorana	20
Carciofo, nocciole e prezzemolo	18

PRIMI

Mezze maniche, alla “amatriciana” di triglie affumicate, Pecorino Romano e pepe Sichuan	22
Riso “Isos Campo dell’Oste”, gamberi rosa, burro acido, sedano rapa croccante e aneto	24
Ravioli di ricotta ed erbe con zucca, calamaro scottato e aceto balsamico DOP di Modena	20
Gnocchi di farina castagne, ragù di faraona e burro noisette	20
Chitarrina, vongole, cavolo nero e peperoncino	22

SECONDI

Coniglio in “porchetta”, lardo di Colonnata IPG, composta di pere, liquirizia e patata affumicata	28
Il nostro “Ciuppin”, salsa di pomodoro arrostito, zeste d’arancia e rosmarino	32
Filetto di vitello, pastinaca in diverse consistenze e salsa Bordolese	34
Trancio di pescato, cavoletti di Bruxelles, salsa al Vermentino DOC e limone salato	34
Baccalà, funghi, Parmigiano Reggiano e timo	28



I DORIA

R I S T O R A N T E