



Da Condividere

Tapas

Pizza alla pala	€10.00
Battuta di cervo, pane croccante, burro affumicato, gel ai frutti rossi	€10.00
Battuta di tonno rosso, salsa tare, frutta marinata, alga nori, wasabi e uova salmone	€11.00
Ceviche di cappasanta, leche alla provola affumicata, pomodori secchi, chips di platano, cipolla di tropea	€11.00
Cavolo alla brace, n'duja, salsa alla feta, miele	€7.00
Crema catalana salata, ricci di mare, midollo, polvere di cozze	€9.00
Polpettine coreane bbq glassate, maionese alla sriracha cipollotto, semi di sesamo	€7.00
🌱 Melanzana bbq in doppia cottura, gel di pomodoro, manioca al carbone, chimichurri	€7.00
Donuts di pesce, maionese al pisello, cipolla agrodolce	€10.00
Vitello Tonnato	€7.00
Tagliere di salumi e formaggi	€21.00
Plateau di mare e crudité	€55.00
Plateau di mare e crudité royale	€80.00

Carta dei Vini e Bevande



La Cucina

Un'esperienza culinaria innovativa, fresca e fuori dal comune, pensata per essere condivisa e apprezzata insieme.

Primi

Profumo di domenica: ravioli homemade ripieni di ragù napoletano, il suo fondo, beurre blanc al limone marocchino, demi glacé al caffè	€16.00
Tajarin alla granseola: tajarin al nero di seppia homemade, granseola, tom kha khai, uova di salmone, anacardi, coriandolo	€21.00
Spaghettoni di trota: spaghettoni freschi homemade con ossa di trota, salsicce di trota yakitori, guazzetto, bottarga di pomodoro, finocchietto	€18.00
Tagliatelle al gambero viola ligure: tagliatelle homemade al miso, emulsione di testa di gambero, limone sciropato, burro alla vaniglia, gambero in purezza	€24.00
Fettuccina Alfredo: tagliatelle velate homemade, burro di bufala, parmigiano 30 mesi, tartufo nero estivo	€21.00
🌱 Quasi una nerano: spaghetti affumicati, provolone vegano, zucchine chiare, crumble ai fiori di zuccina, basilico	€15.00

Secondi

Porchetta di pesce: triglia "porchettata", salsa al labne, umami di peperone, pomodoro costoluto alla brace	€25.00
🌱 Vegan steak: bistecca di sedano rapa, il suo fondo, barbabietola, aglio nero, mandorla	€17.00
Tagliata di Angus: Tagliata di angus della Nuova Zelanda, allevamento grass-fed, verdure di accompagnamento a seconda della stagionalità	€22.00
Pescato del Raffaleo: trancio di pescato, bouillabaisse, mayo rouille, alghe marine, pomodoro e basilico	€25.00
BellyPression: pancia di maiale tenuta Ferrari, mirto, patate sotto sale, patata bbq, jus di vitello	€22.00

Dolci

Sicily gold: sfera alla mousse di mandorla tostata, cremoso allo zafferano, gelée di arancia tarocco, bisquit moulloux all'olio evo, capperi di pantelleria canditi	€12.00
Sigaro del Raffaleo: croccante sigaro al cioccolato 70%, cremoso al caffè, cremoso alla nocciola, finta cenere, frutti di bosco	€10.00
Macedonia -20°: sfere di frutta in varie consistenze, limoncello allo yuzu e menta	€10.00
Occhio di bue: panna cotta alla vaniglia, tuorlo liquido al mango, finto parmigiano di latte	€10.00
🌱 Biglie sulla spiaggia: sfere di formaggio fresco cremoso aromatizzato al cioccolato bianco, streusel, frutto della passione, farina di cocco	€9.00



Menù Degustazione

Tradizione Piemontese

Il menù degustazione della tradizione è un omaggio alla cucina Piemontese dove proponiamo i sapori autentici e tradizionali della regione.

€45.00

Percorso Vegano

Il percorso vegano celebra la ricchezza e la diversità della cucina a base vegetale proponendo piatti dai sapori autentici e innovativi.

€40.00

Esperienza Raffaleo

Il menù degustazione esperienza Raffaleo è un percorso a sorpresa dello chef.

Un viaggio tra sapori e accostamenti che caratterizzano la nostra filosofia e la nostra idea di cucina.

€70.00

Percorso Vini

5 calici €35.00

7 calici €50.00

Coperto 3€ - 🌱 Vegano

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti del nostro menu potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura. Per la lista completa degli allergeni alimentari si prega di consultare il menu aggiuntivo