

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

Tartare di gambero*, mela al pepe nero e noci pecan 20
(2, 8)

Capesante* alla carbonara, guanciale e pecorino 18
(3, 14)

Tataki di tonno***, limone, miele all'aglio nero e tartufo 18
(4, 11)

Triglia** croccante, crema di piselli e asparagi di mare 16
(1, 2, 3, 4, 5)

Battuta di bue nero, pomodoro e stracciatella di bufala 16
(7, 10)

Rollé di coniglio alla ligure, spuma di patate e fagiolini 20
(1, 7, 8)

Ostriche fresche N°3 "Fine de Claire" 3,50 cad
(14)

Primi

Tajarin Paglia e fieno, vongole e bottarga 22
(1, 2, 4, 8, 14)

Fusilloni allo stracotto di tonno*** e spuma di pecorino 20
(1, 2, 4, 7, 8)

Gnocchetti di patate, cicala di mare e nero di seppia 18
(1, 2, 3, 4, 8)

Ravioli di gamberi* al vapore,
guazzetto di mare e olio al prezzemolo 18
(1, 2, 3, 4, 6, 8, 14)

Rigatoni alla carbonara,
con uova bio e guanciale di Norcia 16
(1, 3, 7, 8)

Trofiette liguri con il nostro pesto fatto in casa 16
(1, 7, 8)



tel. 0182 636007

La nostra cucina lavora con prodotti del territorio, di stagione e secondo le disponibilità di mercato, pertanto, alcuni prodotti potrebbero subire sostituzioni in linea con la nostra offerta.

MENU' DEGUSTAZIONE

Due antipasti

Un primo

Un secondo

Un dolce

€ 55

(a persona escluso bevande)

Disponibili altri percorsi degustazione dedicati per prenotazione di almeno 6 persone

COPERTO 3

Secondi

Pescato del giorno**/*** e carota in tre consistenze 24
(2, 4, 11, 14)

Polpo* al barbecue su crema di patate dolci 24
(2, 4, 14)

Salmones*/*** scottato, asparagi,
alga nori e gel di cipolla rossa 26
(2, 4, 11, 14)

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,
terrina di patate e riduzione di vitello 24
(3, 6, 7, 9)

Dolci

Il tiramisù quasi classico 8
(1, 3, 7, 8)

Meringa, melone candito e mentuccia 8
(1, 3, 8)

Bavarese pesca e mango, gel allo yuzu 8
(3, 7, 8, 10)

Cheesecake al caramello salato e nocciole sablé 8
(1, 3, 7, 8)

Vi preghiamo di informarci di eventuali allergie o intolleranze in modo tale da venire incontro alle vostre esigenze nelle nostre possibilità.

Tra parentesi sotto la descrittiva del piatto sono indicati gli allergeni noti, sono possibili comunque contaminazioni
(x, x, x)

*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine, anche in caso di mancanza di prodotto fresco

**Tutti gli alimenti potenzialmente pericolosi per la salute sono sottoposti ad abbattimento termico secondo la norma vigente.