



Menù Degustazione

Amuse-Bouche

Cheviche di Cernia al Diamant-Blanc, Pompelmo rosa

Ostrica gratinata alla Bretone

Gambero rosso su Chutney di Mango

Foie Gras su Cipolla caramellata al Calvados

Splash Capasanta ai 3 peperoni

Incontro di Capesante e Gamberi

Dessert

Pralineria al cioccolato

€ 100 a Persona bevande escluse



Per conoscerci

Menù Degustazione

Amuse-Bouche

Brandacujun nel cannolo

Corxetti al tuccu di mare

Spigola alla Ligure

Dessert

€ 50 a Persona bevande escluse

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo

| | |
|--|-----|
| Brandade de Moroe | |
| Baccalà morro mantecato con patate,olive taggiasche,pinoli,prezzemolo aglio di Vessalico (1,4,12) | €16 |
| Polpo e brace su crema di ceci | €24 |
| Polpo alla brace su crema di ceci, verdure, frutta (4,) | |
| Ostriche alla Bretone | €20 |
| Ostriche gratinate al forno con burro demi sel, mandorle e prezzemolo (4,8,7) | |
| Patè en croute | €16 |
| Patè di pollo, coppa di maiale, anatra, foie gras e funghi in crosta di pastafrolla (1,3) | |
| Petite Crudite' | €25 |
| Ostrica , Gambero Rosso di Mazzara, Scampo (2,4) | |
| <hr/> | |
| Incontro di Capesante e Gamberi | €24 |
| Pasta fatta a mano con farina Mulino Quaglia ripiena di capesante, gamberi e ricotta, condita con la Bisque di crostacei (1,3,2,4,7) | |
| Corxetti al mare | €20 |
| Tipica pasta ligure, fatta a mano con mix di farine del mulino Quaglia, con tuccu di pesce su crema di cozze (1,3,4,12,14) | |
| Taglierini con Aragosta | €30 |
| Taglierini impastati a mano con farina alta cucina Mulino Quaglia, accompagnati da Aragosta e suo fondo (1,2,3,12) | |
| Tagliatella all'Anatra | €20 |
| Tagliatelle all'uovo fatte a mano con farina alta cucina Mulino Quaglia, accompagnate da sugo di Canard de Barberie (1,3,9 12) | |
| Doveva essere un risotto | €24 |
| Pasta all'uovo e zafferano ripiena, fatta a mano con farina alta cucina Mulino Quaglia, con farcitura all'ossobuco, accompagnata da fondo bruno di ossobuco, verdure e scaglie di Parmiggiano Reggiano Vacche Rosse (1,3,7,9,) | |
| <hr/> | |
| Cernia e vongole | €28 |
| Cernia porzionata, verdura dell orto, salsa alle vongole (4,14,7) | |
| Salmone e Champagne | €25 |
| Salmone alla piastra scottato, accompagnato da salsa allo Champagne ed erba cipollina (4,7,12) | |
| Gran spiedo di mare | €35 |
| Calamaro, polpo, pesce spada, gambero e scampo alla brace accompagnato da zabajone salato (2,4,7,12) | |
| Chateaubriand | €28 |
| Filetto di Bovino della filiera Blonde Aquitaine e salsa Bernese (3) | |
| Voronoff (7,10) | €28 |
| Filetto di Bovino della filiera Blonde Aquitaine con salsa voronoff (senape ,Worcestershire sause, tabasco) | |
| Rossini | €50 |
| Filetto di Bovino della filiera Blonde Aquitaine (1,7,12) (con crostino al burro demi sel, foie gras, tartufo nero e salsa al Madeira) | |
| Passeggiando sui Monti | €20 |
| Stufato di Capriolo con polenta alla brace (1,7,9,12) | |



La Tradizione a pranzo *

| | |
|---|-----|
| Zimin di Ceci (9,12,8) | €12 |
| Minestrone alla Genovese (9) | €12 |
| Mandilli de sea al Pesto D.O.P (1,3,7) | €16 |
| Tagliatelle al Tocco Genovese (1,3,9,12) | €14 |
| Trippa alla Ligure (9,12,) | €14 |
| Polpetti alla levantina (4,12) | €18 |
| Sottofiletto di bovino Aquitaine alla griglia | €20 |



Le nostre Zuppe *

| | |
|--|-----|
| Zuppa di Pesce (2,4,12,14,) | €38 |
| Zuppa di pesce della tradizione con tranci di pescato,gambero,scampo ,cozze, vongole | |
| Zuppetta di Capesante (4,9,12) | €20 |
| Brodo di pesce, con Capesante,carota,sedano scalogno juilienne e vermouth | |



Dessert

| | |
|---|-----|
| Tartetatin | € 8 |
| Crepes Suzette | € 8 |
| Fragole Flambate al Rum | €10 |
| Millefoglie | € 7 |
| Mousse al cioccolato,pera e liquore all' anice | € 7 |
| Verticale di cioccolata con abbinamento di Rum a scelta | €18 |
| Praline ai 5 ripieni | €12 |
| Girotondo di Formaggi Francesi/Italiani | €18 |

(*) Alcuni alimenti all'interno dei nostri piatti potrebbero essere sottoposti ad abbattitore nel rispetto delle norme HACCP, per la consumazione a crudo o con cotture lievi, congelati a bordo, mancare per fermo biologico, fuori stagione, nell'interesse della salute del cliente. Inoltre, sono indicati con il loro numero identificativo a fianco di ogni piatto, i possibili allergeni presenti in ognuno, consultabili nell'ultima pagina del Menù.