

# I NOSTRI FORNITORI

## FORMAGGI

AZ. agricola **il Boschetto** (Albenga) SV

Prodotti caseari ricavati da latte di pecora brigasca

Caseificio **Val d'Aveto** (Rezzoaglio) GE

Prodotti caseari della Val d'Aveto realizzati secondo la tradizione ligure

## PESCE

**Botti** (Arma di taggia) IM

**Antonio Verrini** (Savona) SV

## FRUTTA E VERDURA

Bottega **Rose di Pietra** (Pietra Ligure) SV

Frutta e verdura a km zero e prodotti BIO

Frutta e verdura **Aicardi** (Pietra Ligure) SV

**Essepi** Ortofrutta (Loano) SV

## CARNE

Macelleria **Valente** (Finale Ligure) SV

## ALTRO

**Burro Francese Elle & Vire Gourmet Salato**, burro di qualità

**Acciughe del Cantabrico** acciughe pregiate e pescate in acque fredde

**Chinotto di Savona Besio** presidio Slow Food (dal 1860) prodotto artigianale

Farina Molino **Dallagiovanna Blackery** blend di grani pregiati al cacao senza coloranti

**Farina di Calizzano:** az. agricola Nirulè (Calizzano) SV

**Aglio di Vessalico** pregiata varietà coltivata nell'entroterra ligure (alta valle Arroscia)



“cucina essenziale”

## MENU DEGUSTAZIONE

### La Liguria in tavola

\*Frisceu (frittelle) di baccalà e patate,  
salsa agrodolce al chinotto di Savona (3-1-4)

\*Gnocchetti di patate, zucchine trombette, arselle,  
bottarga di muggine (1-3-4-14)

\*Pescato del giorno, zucchine trombetta, carote nostrane,  
maionese al cumino (4)

### Dolce momento

Dessert

Caffè, Petit four

**il menù può essere composto solo per l'intero tavolo**

\*coperto incluso

€ 65 a persona



## PER INIZIARE

\*Mortadella di ricciola di nostra produzione, maionese di pesce, ravanelli fermentati, lievitato al burro salato francese (4-3-6-1-7)

**€ 18**

\*Frisceu (frittelle) di baccalà e patate,  
salsa agrodolce al chinotto di Savona (3-1-4)

**€ 20**

\*Calamaro scottato, panissa e limone, insalatina (14)

**€ 20**

Rollata di coniglio, la sua riduzione,  
spuma di tonnata, giardiniera di verdure (6-4-9-3)

**€ 18**

Focaccia ad alta idratazione “nera” con farina di cacao pregiato  
blakery, burrata pugliese, ciliege confit e acciughe del cantabrico (7-3-1-4)

**€ 18**

Tarte tatin di cipolla rossa di Verezzi, gelato al pomodoro,  
pesto di basilico, crumble di mandorle e grana (1-3-7-8) 

**€ 16**



## CONTINUANDO

\*Il classico (Dal 2016) Tagliolini con gamberi  
e pestato di pistacchio (1-3-2-8-7)

**€ 20**

\*Paccheri, crema di cacio e pepe di Sichuan,  
cozze e limone (1-7-14)

**€ 20**

\*Bigoli con polpo alla luciana e mandorle tostate (1-3-14-8-9)

**€ 22**

\*Gnocchetti di patate, zucchine trombette, arselle,  
bottarga di muggine (1-3-4-14)

**€ 22**

\*La Liguria in un raviolo, ripieno di pesto patate, fagiolini, stracchino  
ligure in crema e polvere di pinolo (1-7-3-8)

**€ 18**



## SECONDI

\*Pescato del giorno, zucchine trombetta, carote nostrane,  
maionese al cumino. (4)

€ 23

\*Palamita scottata, salsa olandese con semi di senape  
“moutarde de meaux pommery”, salicornia (7-4-3-11)

€ 23

\*Calamari in frittura (14-5-1)

€ 22

\*Acciughe panate e fritte, mayo al kumquat (4-1-3-5 -9)

€ 20

\*Petto d'anatra cotto lentamente, mosto di fichi, belga brasata,  
uva sultanina al profumo di Ormeasco chinato (Maffone)

€ 20

\*(1-5) Le Patate chips € 6

Verdure del giorno € 6



## I NOSTRI DOLCI

\*La colazione del genovese: Cremoso al caffè 100% arabica  
del Brasile e la nostra focaccia (7-8-1)

**€10**

\*Il nostro soffice Babà in vasocottura al rum (1-3-7)

**€ 10**

\*Semifreddo alla mandorla, albicocca, sedano (7-3-8-9)  
(gluten free)

**€ 10**

\*Cioccolato, ricotta di pecora, ciliegie,  
olio extravergine del frantoio Sommariva, sale blu di Persia (3-7-8)

**€ 10**

Dessert del menù degustazione "Liguria in Tavola":  
Semifreddo alla mandorla, terra di cacao, confettura di fragole e  
pomodorini, pinoli dolci tostati, polvere di basilico (1-3-7-8)

**\*Usiamo uova allevate a terra, burro di qualità e cioccolato belga**

\*In caso di allergie o intolleranze siamo a disposizione per suggerirvi la scelta migliore per voi.

I nostri prodotti sono abbattuti a -18° secondo la normativa vigente.

\*in mancanza di prodotti freschi, saranno essi sostituiti da prodotti surgelati di prima qualità.

Nicola Girone