

ANTIPASTI

Orto mare

Patata viola, carota, cavolfiore romano, pomodoro giallo, su crema di topinabur alla cipolla bruciata e bocconi di orata

Croccantezza dolce

Cips di patata dolce, gocce di edamame, salmone marinato al lime

Salmastro di zafferano

Brodo di zafferano, capesanta tostate al profumo di origano e spinaci crudi

PRIMI

Il Pacchero

Pacchero aglio olio peperoncino, carciofo croccante e tartare di scampo con la sua biscque

La Bavetta

Bavetta calamari e menta

La Trofia

Trofie al ragù di polpo

SECONDI

Gambero croccante

Gambero in pane panko, misticanza e salse agrodolce, piccante e maionese fresca

Isoalana scomposta

Branzino con verdure in diverse cotture

Il Baccalà

Cuore di baccalà, su zuppetta di cozze al profumo di cocco e zuccina croccante

DOLCE

rielaborazione di una cream tart al tiramisù

Menù elaborato dallo chef Jonathan Pardini

Gli abbinamenti scelti per voi da Diego Bosoni in collaborazione con il nostro chef Jonathan Pardini

- Il Benvenuto **"1.B"** spumante brut Lvnæ

Il colore è un giallo paglierino con riflessi verdolini. Il perlage è fine e di ottima persistenza.
Al naso è caratterizzato da note fruttate e floreali fresche, emergono i fiori di glicine e biancospino con richiami di mela Golden.
Il sapore è fresco e armonico. La delicata grana delle bollicine gli conferisce una piacevole vivacità ed una straordinaria piacevolezza.

- Gli Antipasti **"Fior di Luna"** colli di luni bianco doc 2017

Al colore si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.
Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di biancospino e sambuco.
In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono meravigliosamente le note aromatiche percepite nel profumo.

- I Primi **"Etichetta Nera"** colli di luni vermentino doc 2017

Un bianco di grande stoffa e fascino, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Profumo elegante con evidenti sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, spezie, frutta matura, miele.
In bocca si manifesta giustamente sapido, armonico, persistente.
Un vino di grande stoffa .

- I Secondi **"Cavagino"** colli di luni vermentino doc 2016

Di colore giallo paglierino molto intenso tendente al dorato, di grande vitalità. Al naso ci regala una marcata complessità con profumi che spaziano dal balsamico alle resine boschive. Note di frutta matura, di mela Golden, pera Williams, Papaya, sino ad arrivare al miele, alla pietra bagnata, alla macchia mediterranea ed alle spezie. In bocca è pieno e vigoroso di grande struttura con note calde, morbide ed un equilibrio legato alla spiccata mineralità che gli conferisce sapidità e bevibilità. Straordinaria la persistenza aromatica.

- Il dolce **"Persichetto"**

Il colore è arancio con tenui riflessi rame, al naso è intenso e ricco.
In bocca è morbido e armonico, con sottili note di mandorla.
Legato alla tradizione Ligure delle 5 Terre, dove anticamente le famiglie, utilizzando ingredienti "poveri", producevano questo liquore dal grande carattere. Prodotto con la stessa cura di un tempo, in piccole quantità, ha un periodo di affinamento di circa 24 mesi. Profumi eleganti che richiamano la mandorla.