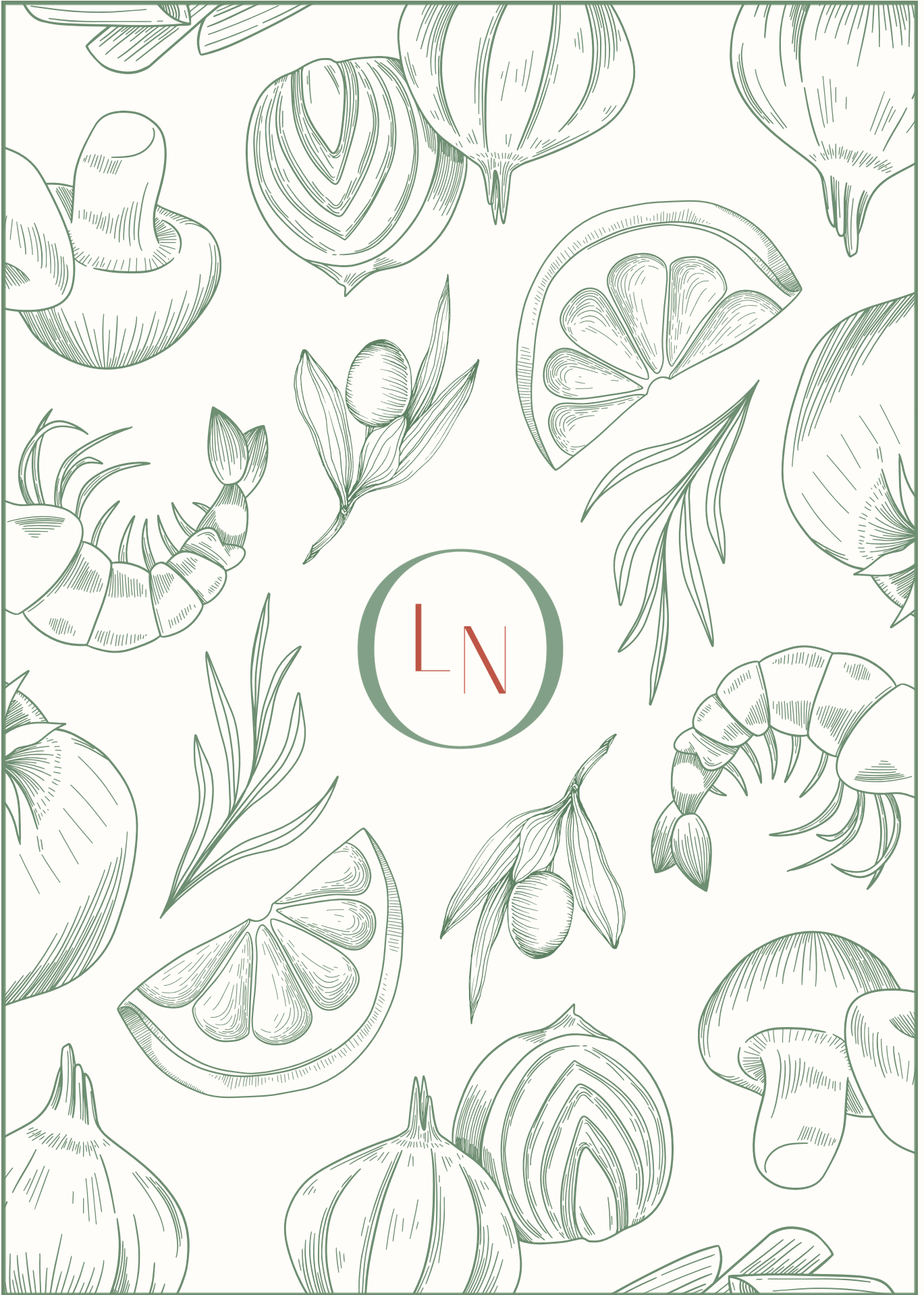




I NOSTRI FORNITORI

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

Pane di Triona eccellenza ligure PAT

(prodotto agroalimentare tradizionale) conosciuto come “Pane delle Streghe”

Nocciola Piemontese IGP

Prescinseau o quagliata genovese (tipica ligure)

a pasta molle, dal gusto leggermente acidulo

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



“cucina essenziale”

MENU DEGUSTAZIONE

Percorso

*Scampo scottato, spuma di patate di Calizzano, lime,
aglio nero fermentato, tortino di pane di Triona (pane delle streghe)
(2-1-7)

*Orecchiette, crema di cime di rapa, baccalà in olio cottura,
briciole di peperone crusco di Senise IGP (1-4)

*Pescato, puttanesca e bietoline (4)

Dolce momento

Dessert

Caffè, Petit four

il menù può essere composto solo per l'intero tavolo

*coperto incluso

€ 65 a persona



PER INIZIARE

*Polpo, farinata di ceci, cipollotto brasato, olio al rosmarino (14)

€ 20

*Scampo scottato, spuma di patate di Calizzano, lime,
aglio nero fermentato, tortino di pane di Triona (pane delle streghe)
(2-1-7)

€ 20

*Tagliatelle di Seppie, il suo nero, piselli, limone candito,
pane fritto croccante (14-1)

€ 18

*Buns (con farina di Calizzano) ripieni di gamberi, insalatina,
sedano, la nostra salsa rosa (2-1-7-9-3)

€ 18

*Carciofo d'Albenga, fonduta di caciotta della val d'aveto,
bottarga di tuorlo e pan brioche al prezzemolo (7-3-1) 

€ 17



CONTINUANDO

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

€ 20

*Carbonara di mare : Fusilli di pasta fresca con tonnetto
croccante e katsuobushi (1-4-7-3)

€20

*Orecchiette, crema di cime di rapa, baccalà in olio cottura,
briciole di peperone crusco di Senise IGP (1-4)

€ 20

*Gnocchi di patate, calamaretti, crema di basilico,
zucchine, pane e acciughe (1-14-4)

€ 20

*Bottoni ripieni di prescinseua, verdure di stagione,
fondo bruno di verdura e nocciole Piemonte (1-7-3-8)

€ 18



SECONDI

*Pescato, puttanesca e bietoline (4)

€ 22

*Noci di capasanta, porro brasato, estrazione di mela verde,
sorbetto salvia e limone (14)

€ 20

*Calamari in frittura (14-5-1)

€ 20

*Acciughe ripiene, maionese al sedano candito (4-1-3-5-9)

€ 20

*Guancia di maiale, la sua riduzione al cacao, carote glassate, arancia (9)

€ 20

*(1,5) Le Patate chips € 6 Verdure del giorno € 6



I NOSTRI DOLCI

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

€ 10

*Tarte Citron, lime, cioccolato bianco e basilico (1-3-7)

€ 10

*Cioccolato, caffè, mascarpone, ananas, sesamo (1-3-11-7)

€ 10

*Semifreddo alla vaniglia, pera, caramello, yogurt (3-7-1)

€ 10

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

coperto € 3

*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