





# 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

## Sarazzu

Tipica ricotta della Liguria ottenuta dal siero del formaggio San Sté

Salata e stagionata per giorni

## 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

## CARNE

Macelleria **Valente** (Finale Ligure) SV

## ALTRO

Cece di **Nucetto** (Nucetto) CN

Prodotto conforme all' agricoltura biologica

Nocciola Piemontese IGP



“cucina essenziale”

## MENU DEGUSTAZIONE

### Percorso

\*Scampo scottato, spuma di patate di Calizzano e topinambur,  
lime, nero di seppia, focaccino genovese

\*Gnocchi di patate, carciofi, dentice e pannocchia di mare (1-4-2)

\*Pescato del giorno, cime di rapa, porro fondente,  
limone nero in polvere (4)

### Dolce momento

\*Semifreddo alla castagna, passion fruit,  
streusel, cioccolato bianco e cardamomo (7-8-1)

Caffè, Petit four

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

\*coperto incluso

€ 65 a persona



## PER INIZIARE

\*Polpo, morbido di polenta, cavolo nero e gocce di erborinato (14-7)

€ 18

\*Scampo scottato, spuma di patate di calizzano e topinambur, lime, nero di seppia, focaccino genovese (14-1)

€ 18

\*Baccalà in olio, crema di ceci di Nucetto BIO, bietoline, cipolla rossa agrodolce (4-13-6)

€ 18

Lingua di manzo croccante, salsa verde, carpaccio di barbabietola, pane tostato (4-1)

€ 18

Cremoso di zucca, zucca glassata alla soya e miele, caprino, arachidi salate e crackers di sesamo (7-8-1-6-11) (V)

€ 16



## CONTINUANDO

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

**€ 18**

\*Fusilloni alla carbonara di mare con tonnetto e katsuobushi (1-4-7-3)

**€18**

\*Gnocchi di patate, carciofi, dentice e pannocchia di mare (1-4-2)

**€ 20**

\*Spaghetti in ciuppin (zuppetta tipica ligure) (1-4)

**€ 18**

\*Tagliatelle con farina di castagne bio, ragù bianco di coniglio, nocciole del Piemonte IGP e ricotta salata  
“Sarazzu” (Val D’aveto) (1-8-3-9)

**€ 18**



## SECONDI

\*Pescato del giorno, cime di rapa, porro fondente,  
limone nero in polvere (4)

**€ 20**

\*Spigola, sedano rapa, salsa agrodolce alla paprika affumicata,  
gelato alla mandorla (4-9-7-8)

**€ 20**

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

**€ 18**

\*Acciughe ripiene, spinaci e maionese al finocchietto (4-1-3-5-6)

**€ 20**

\*Guancia di maiale, verza brasata, mela

**€ 20**

\*(1,5) Le Patate chips € 6      Verdure cotte a vapore € 6

Selezione di formaggi liguri con composta di frutta e pane speciale (7-1-3)

**€ 16**

**coperto € 3**



## I NOSTRI DOLCI

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

€ 10

\*Cremoso al latte alla vaniglia bourbon, lampone, terra di cacao, pistacchi salati, funghetti (7-8)

€ 10

\*Semifreddo alla castagna, passion fruit, streusel, cioccolato bianco e cardamomo (7-8-1)

€ 10

\*Tartelletta, financier al cacao, cremoso alle arachidi, caramello mou, zabaione (1-3-8-7)

€ 10

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

\*In mancanza di prodotti freschi saranno essi sostituiti da prodotti surgelati di prima qualità o abbattuti a -18 secondo la normativa vigente, in caso di allergie o intolleranze si prega di informare il personale di sala, saranno a disposizione per suggerirvi la scelta migliore per voi.

Nicola Girone



# L'ACCOMPAGNAMENTO IDEALE

## **PX Pedro Ximenez**

2020 Andalusia prodotto da uve in purezza 17° sherry d'uva

€ 12

## **Sauternes Chateau Gravas**

13° Bordeaux Francia 2022

€ 12

## **Passito Ruffino Liguria**

ottenuto da uva autoctona mataossu 14.5°

€ 7

## **Passito Ormeasco di Pornassio Doc 2017 15.5°**

€ 7

## **Moscato di Pantelleria Doc**

Kabir 2022 Donna Fugata 11.5° uve Zibibbo 2022

€ 8

## **Passito Pellegrino Doc**

2023 passito di Pantelleria 100% zibibbo 14.5°

€ 8

## **Passito Pantelleria**

Doc 2022 Ben Ryè uve zibibbo 14.5°

€ 10

## **Moscato d'Asti Braida**

2021 "Vigna Senza Nome" 5.5° moscato bianco, bottiglia da 750ml

€ 22