

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 Stè
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) 

€ 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 Braidà

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

€ 22