





La semplicità non è una cosa semplice

MENU DEGUSTAZIONE

Percorso

*Baccalà fritto, cremoso di pomodoro cuore di bue ligure,
gocce di rucola (1,3,4)

*Paccheri, cozze, crema di pane nero, provolone del monaco,
crumble di pane e pomodoro in polvere (1,4,7)

*Pescato al forno in crosta di pane, trombette,
mozzarella liquida (4,1,7)

Dolce momento

Il nostro Semifreddo (3,7,1,8)

Caffè, Petit four

il menù può essere composto solo per l'intero tavolo

*coperto incluso

€ 65 a persona



PER INIZIARE

*Polpo, fagiolini, pesche e cipolla rossa di Andora
(presidio SLOW FOOD) spadellata (14) 

€ 18

*Carbonara di seppie, guancialetto croccante, limone (14,7,3)

€ 18

*Baccalà fritto, cremoso di pomodoro cuore di bue ligure,
gocce di rucola (1,3,4)

€ 18

*Carpaccio di petto d'anatra, ravanelli fermentati, salsa agrodolce
al profumo di sesamo e gelato ai frutti rossi (11,6,10)

€ 17

*La mia focaccia contemporanea ad alta idratazione
stracciatella, acciughe del Cantabrico, fichi secchi e limone (1,7,4)

€ 17

*(Versione vegetariana) Stracciatella, zucchine trombette,
fichi secchi e limone (1,7) 

€ 15



CONTINUANDO

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

€ 18

*Paccheri, cozze, crema di pane nero, provolone del monaco,
crumble di pane e pomodoro in polvere (1,4,7)

€ 18

*Tagliatelle al burro di montagna affumicato,
tartare di "branzino cotto crudo"
limone nero in polvere (1,3,7,4)

€ 18

*Ravioli ripieni di *prescinseau* (formaggio ligure)
crema di basilico, capperi,
calamaretti e limone (3,1,7,14)

€ 18

*Fagottini ripieni di caciocavallo e zucchine,
crema di patate,
pepe e olio al prezzemolo (1,3,7) 

€ 18

**prescinseau*: cagliata tipica genovese - Caseificio Val D'aveto



SECONDI

*Pescato al forno in crosta di pane, trombette, mozzarella liquida (4,1,7)

€ 20

*Tataki di spada nostrano, baba ganush e salsa tzatziki (4,7,11)

€ 20

*Calamari in frittura (14,1)

€ 20

*Acciughe panate e fritte, mayo al chinotto (4,1,3,9)

€ 18

*Pancia di maialino, purea di carote, maionese allo zenzero,
riduzione di manzo (3,6)

€ 20

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

coperto € 3

*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



I NOSTRI DOLCI

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

€ 10

*Meringa, fragola, yogurt, crema al mascarpone,
cioccolato bianco e piselli (7,3)

€ 10

*Semifreddo alla mandorla, albicocca,
caramello salato, limone e timo (7,8,3)

€ 10

*Tartelletta al cacao, ganache, mango,
cioccolato bianco e liquirizia (8,3,7,1)

€ 10

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



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

€ 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" 55 moscato bianco bottiglia da 750ml

€ 22