

 **ANTIPASTI**

**CRUDO DI CAPASANTA CON UOVA DI LOMPO SU GAZPACHO** 12  
*RAW SCALLOPS WITH LUMPFISH ROE ON GAZPACHO*

**BRANDADE DI BACCALA' CON CIPOLLE DI TROPEA AGRDOLCI** 10  
*CODFISH BRANDADE WITH BITTER-SWEET TROPEA RED ONIONS*

**I NOSTRI TAGLIERI (OUR COLD CUTS AND CHEESE):**

**"IL MASETTO" SALUMI ARTIGIANALI** 8

**"IL FOR-MASETTO" FORMAGGI ARTIGIANALI** 8

**"MISTO MASETTO" SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI** 15

**SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI INTERNAZIONALI** 15

**CARNE SALADA ALLA LIQUIRIZIA CON CONFETTURA DI PRUGNE UMEBOSHI°** 10  
*LIQUORICE MEAT CARPACCIO ON UMEBOSHI JAM*

 **PRIMI**

**RAVIOLI DI BACCALA' CON CREMA E CHIPS DI RAPA ROSSA** 13  
*BACCALA RAVIOLI WITH BEETROOT CREAM AND CHIPS*

**LINGUINE CON BISQUE DI GAMBERI, GAMBERI A CARPACCIO E NEVE DI LIMONE** 14  
*LINGUINE WITH SHRIMPS BISQUE, RAW SHRIMPS AND LEMON SNOW*

**TAGLIOLINI AL RAGU' DEL PLIN O RAGU' DI LEPRE** 11  
*TAGLIOLINI WITH PIEMONTE-STYLE RAGOUT OR HARE RAGOUT*

**CONCHIGLIONI RIPIENI DI SALSICCIA CRUDA, MAIONESE DI PEPERONE ROSSO E RICOTTA DI PECORA SALATA** 12  
*PASTA WITH RAW SAUSAGE, RED PEPPER MAYONNAISE AND RICOTTA SALATA*

**TROFIE AL PESTO FATTO IN CASA** 9  
*TYPICAL GENOESE PASTA WITH HOME-MADE BASIL PESTO*

 **SECONDI**

**FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE CON CREMA DI ZUCCHINE** 14  
*POTATO CRUSTED SEA BREAM FILLET WITH ZUCCHINI CREAM*

**TRANCIO DI PESCATO SU CREMA DI CIPOLLE IN AGRDOLCE CON MINI PANNOCCHIETTE ALLA SALSA DI SOIA** 16  
*BEEF BRAISED IN NEBBIOLO D'ALBA WITH POLENTA AND STEWED SCALLION*

**ROLLÈ DI CONIGLIO ALLA LIGURE SU FONDO FRUTTATO CON BOK CHOY E FOGLIA CROCCANTE** 13  
*LIGURIAN RABBIT ROLL ON FRUITY SAUCE WITH BOK CHOY AND CRUNCHY LEAF*

**IL NOSTRO PORCEDDU AL MIRTO CON LA SUA DEMI-GLACE E FOGLIE DI BIETOLA** 10  
*MYRTLE SUCKLING PIG ON ITS DEMI-GLACE WITH CHARD LEAVES*

 **DESSERT**

**SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE CALDO SU CREMA DI PERE, SALE MALDON E PEPE ROSA** 5  
*WARM-HEART DARK CHOCOLATE SOUFFLE ON PEAR CREAM, PINK PEPPER AND MALDON SALT*

**CANESTRELLI ARTIGIANALI (DELIZIOSI CON UN BEL PASSITO)** 3  
*TYPICAL GENOESE BUTTER COOKIES (WONDERFUL WHEN PAIRED WITH PASSITO)*

**PAVLOVA CON PANNA MONTATA E FRUTTA FRESCA** 6  
*MERINGUE-BASED DESSERT WITH CREAM AND FRESH FRUIT*

**CHEESECAKE AROMATIZZATA AL LIMONE CON DULCE DE LECHE E CRUMBLE AL CIOCCOLATO SALATO** 6  
*LEMON CHEESECAKE WITH DULCE DE LECHE AND SALTY CHOCOLATE CRUMBLE*

**PANDOLCE A CUBOTTO CON CREMA DI ZABAIONE CALDA** 5  
*PANDOLCE CUBE (TYPICAL GENOA CAKE) WITH HOT EGGNOG CREAM*