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

Burro Francese Elle & Vire Gourmet Salato, burro di qualità

Acciughe del Cantabrico acciughe pregiate e pescate in acque fredde

Chinotto di Savona Besio presidio Slow Food (dal 1860) prodotto artigianale

Farina Molino **Dallagiovanna Blackery** blend di grani pregiati al cacao senza coloranti

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

Aglio di Vessalico pregiata varietà coltivata nell'entroterra ligure (alta valle Arroscia)

"cucina essenziale"

MENU DEGUSTAZIONE

La Liguria in tavola

*Frisceu (frittelle) di baccalà e patate,
salsa agrodolce al chinotto di Savona (3-1-4)

*Gnocchetti di patate, zucchine, arselle,
bottarga di muggine (1-3-4-14)

*Pescato del giorno, zucchine, carote nostrane,
maionese allo zafferano di Tovo (4)

Dolce momento

Dessert

Caffè, Petit four

il menù può essere composto solo per l'intero tavolo

*coperto incluso **€ 65** a persona

PER INIZIARE

*Mortadella di ricciola di nostra produzione, maionese di pesce, ravanelli fermentati, lievitato al burro salato francese (4-3-6-1-7)

€ 18

*Frisceu (frittelle) di baccalà e patate,
salsa agrodolce al chinotto di Savona (3-1-4)

€ 20

*Calamaro scottato, panissa e limone, insalatina (14)

€ 20

Rollata di coniglio, la sua riduzione,
spuma di tonnata, giardiniera di verdure (6-4-9-3)

€ 18

Focaccia ad alta idratazione "nera" con farina di cacao pregiato
blakery, burrata pugliese, fichi secchi e acciughe del cantabrico (7-3-1-4)

€ 18

Quiche di Porri, zucca brasata,
gelato di Toma di pecora Brigasca e noci, zenzero (1-7-3-8)

€ 16

CONTINUANDO

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

€ 20

*Fusillo, zucca in crema, triglia, caciotta della Val d'Aveto,
liquirizia in polvere (1-4-7)

€ 20

*Bigoli con polpo alla luciana e mandorle tostate (1-3-14-8-9)

€ 22

*Gnocchetti di patate, zucchine, arselle,
bottarga di muggine (1-3-4-14)

€ 22

*La liguria in un raviolo,ripieno di pesto patate,fagiolini,stracchino
ligure in crema e polvere di pinolo (1-7-3-8)

€ 18

SECONDI

*Pescato del giorno, carote nostrane,
maionese allo zafferano di Tovo. (4)

€ 23

*Palamita scottata, salsa olandese con semi di senape
“moutarde de meaux pommery”, salicornia (7-4-3-11)

€ 23

*Calamari in frittura (14-5-1)

€ 22

*Acciughe panate e fritte, mayo al kumquat (4-1-3-5 -9)

€ 20

*Petto d’anatra cotto lentamente, mosto di fichi, belga brasata,
uva sultanina al profumo di Ormeasco chinato (Maffone)

€ 20

*(1-5) Le Patate chips **€ 6**

Verdure del giorno **€ 6**

I NOSTRI DOLCI

*La colazione del genovese: Cremoso al caffè 100% arabica
del Brasile e la nostra focaccia (7-8-1)

€10

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

€ 10

*Semifreddo alla mandorla, albicocca, sedano (7-3-8-9)
(gluten free)

€ 10

*Cioccolato, ricotta di pecora, ciliegie,
olio extravergine del frantoio Sommariva, sale blu di Persia (3-7-8)

€ 10

Dessert del menú degustazione "Liguria in Tavola":
Semifreddo alla mandorla, terra di cacao, confettura di fragole e
pomodorini, pinoli dolci tostati, polvere di basilico (1-3-7-8)

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

*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