

**LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE**  
**OUR SEA PROPOSAL MENU**

**Tiepido di mare**  
*Warm seafood salad*



**Pescato del giorno alla Ligure**  
*Daily caught fish Ligurian style*



**Tartare di fragole e zenzero**  
**con sorbetto al cioccolato fondente**  
*Strawberries and ginger tartare*  
*with chocolate sorbet*

**Euro 72,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse**  
*Euro 72,00 per person, VAT and service included, beverage not included*

**LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI TERRA**  
**OUR INLAND TASTING MENU**

**Trofie al pesto con patate e fagiolini**  
*Trofie (fresh twisted home-made pasta) with pesto sauce,*  
*potatoes and green beans*



**Costine di agnello alla salsa BBQ**  
*Lamb chops with BBQ sauce*



**Selezione di formaggi del territorio Azienda “Dolcefiorita”**  
*Local cheese selection – Local farm “Dolcefiorita”*

**Euro 65,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse**  
*Euro 65,00 per person, VAT and service included, beverage not included*

**La preghiamo segnalare al nostro Maître**  
**eventuali intolleranze ed allergie alimentari per proporre piatti alternativi**

*Please be so kind to inform our Maître in case of your allergy*  
*in order to propose you some alternative dishes*

**I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE**  
**OUR TRADITIONAL LIGURIAN DISHES**

**Il pesce servito è pescato o allevato in base alla disponibilità del mercato**  
*Fish can be served fresh or farmed according to the availability.*

**IVA E SERVIZIO INCLUSI**

**SERVICE AND VAT INCLUDED**

## ANTIPASTI / OUR STARTERS

<b>Gran crudo di pesce e crostacei</b> <i>Raw fresh fish and shellfish</i>	Euro 42,00
<b>Astice, polvere di mentuccia su zuppetta di piselli</b> <i>Lobster, pennyroyal powder on peas sous</i>	Euro 39,00
<b>Tiepido di mare</b> <i>Warm seafood salad</i>	Euro 32,00
<b>Battuta di fassona con piccola Niçoise, salsa all'uovo soffiato e tartufo nero pregiato</b> <i>Fassona beef tartare with small Niçoise, puffed egg sauce and black truffle</i>	Euro 32,00
<b>Zucchine e formaggio di mandorle su gazpacho al basilico</b> <i>Zucchini and almond cheese on basil gazpacho</i>	Euro 26,00
<b>Culatello di Zibello con fichi canditi</b> <i>Zibello's culatello raw ham with candied figs</i>	Euro 26,00
<b>Mozzarella di bufala campana D.O.P., burrata e pomodorini</b> <i>Buffalo's mozzarella cheese D.O.P. from Campania, burrata cheese and small tomatoes</i>	Euro 23,50

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<b>Riso Gran Riserva con ostrica, asparago e aceto balsamico tradizionale di Modena</b> <i>Gran Riserva rice with oyster, asparagus and Modena's traditional balsamic vinegar</i>	Euro 28,00
<b>Ravioli del plin di melanzane affumicate, crudo di gambero e stracciatella di bufala</b> <i>Plin ravioli with smoked aubergines, raw shrimp and buffalo stracciatella</i>	Euro 28,00
<b>Paccheri ai crostacei e chinotto Savonese candito</b> <i>Paccheri (short big pasta) with crustaceans and Savonese citrus</i>	Euro 28,00
<b>Spaghetti fatti in casa alle vongole veraci</b> <i>Home made spaghetti with clams</i>	Euro 27,00
<b>☞ De.C.O Pansotti con salsa di noci di Rapallo</b> <i>Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed home-made ravioli like) with walnut sauce</i>	Euro 25,00
<b>☞ Trofie al pesto con patate e fagiolini</b> <i>Trofie (fresh twisted home-made pasta) with pesto sauce, potatoes and green beans</i>	Euro 25,00
<b>☞ Minestrone alla Genovese</b> <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 23,50

## SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

<b>Zuppetta di pesce e crostacei (Ciuppin Ligure)</b> <i>Fish and crustaceans soup (Ligurian "Cippin")</i>	Euro 40,00
<b>Grigliata mista di pesce e crostacei</b> <i>Mixed grilled fish and crustaceans</i>	Euro 40,00
<b>Pescato del giorno in crosta di sale (minimo per 2 persone)</b> <i>Daily caught fish in salt crust (minimum for 2 persons)</i>	Euro 80,00
<b>Pescato del giorno ai carboni o alla Ligure</b> <i>Daily caught charcoal fish or Ligurian style</i>	Euro 38,50
<b>Gran fritto di pesce con maionese di soia allo zenzero</b> <i>Mixed fried fish with soy and ginger mayonnaise</i>	Euro 38,50

## SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

<b>Filetto di manzo alle spugnole con millefoglie di coste gratin</b> <i>Beef fillet with morel mushrooms millefeuille gratin card</i>	Euro 38,50
<b>Costine di agnello con salsa BBQ</b> <i>Lamb chops with BBQ sauce</i>	Euro 36,00

## LE PROPOSTE VEGETARIANE / OUR VEGETARIAN DISHES

<b>Varietà di insalate oppure verdure di stagione grigliate o al vapore</b> <i>Assortment of fresh salads or grilled or steamed seasonal vegetables</i>	Euro 18,00
--	------------