

LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE
OUR SEA PROPOSAL MENU

Insalatina di mare tiepida
Warm seafood salad



Tagliolini all'aragosta
Tagliolini with spiny lobster



Crema al tuorlo d'uovo soffiato
con gelato al mascarpone al profumo di mandarino
Egg yolk cream, puffed
with mandarin-scented mascarpone ice cream

Euro 100,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 100,00 per person, VAT and service included, beverage not included

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI TERRA
OUR INLAND TASTING MENU

Pansoti con salsa di noci
Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed in a home-made ravioli)
with walnut sauce



Magret d'anatra ai frutti rossi
Duck Magret with berries



Millefoglie cioccolato fondente e castagne
con salsa al cacao
Dark chocolate and chestnut millefeuille
with cocoa sauce

Euro 75,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 75,00 per person, VAT and service included, beverage not included

IVA E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND VAT INCLUDED



ANTIPASTI / STARTERS

Gran crudo di pesce Gran mixed raw fish	Euro 52,00
Insalatina di mare tiepida <i>Warm seafood salad</i>	Euro 36,00
Capesante porcini e jus di pesce <i>Scallops with porcini mushrooms and fish juice</i>	Euro 35,00
Foie-gras au torchon con gel di Sciacchetrà e fico candito <i>Foie-gras au torchon with Sciacchetrà gel and candied fig</i>	Euro 35,00
Patanegra iberico con pane e tomate <i>Iberian patanegra with tomato bread</i>	Euro 32,00
Uovo bio poche, Battuta di manzo al coltello, tartufo nero pregiato e umami di manzo <i>Organic egg, beef steak, fine black truffle and beef umami</i>	Euro 36,00
Burrata e bufala DOP con pomodorini <i>Burrata cheese with DOP buffalo mozzarella with tomatoes</i>	Euro 26,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto Gran Riserva Carnaroli limone e caviale <i>Gran Riserva Carnaroli rice, lemon and caviar</i>	Euro 33,00
Tagliolini all'aragosta <i>Fresh home-made long pasta with lobster</i>	Euro 70,00
Spaghetti home made alle vongole veraci <i>Spaghetti home made with clams</i>	Euro 34,00
Raviolo di scarola con jus di verdure e soffice di formaggio di fossa <i>Escarole ravioli with vegetable jus and soft pit cheese</i>	Euro 30,00
“Candele” con salsa genovese e provolone del monaco <i>Long pasta with Genoese sauce and provolone del Monaco</i>	Euro 26,00
 Pansoti della tradizione Ligure con salsa di noci <i>Pansoti (fine typical herbs and cheese stuffed in a homemade ravioli) with walnut sauce</i>	Euro 28,00
 Trofie al pesto avvantaggiato <i>Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce with potatoes and green beans.</i>	Euro 27,00
 Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 25,00
 Piatti tipici della tradizione Ligure / Typical Ligurian first courses	

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

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

Pescato del giorno in crosta di sale (minimo per 2 persone) <i>Catch of the day prepared in salt crust (minimum for 2 persons)</i>	Euro 78,00
Pescato del giorno ai ferri o alla Ligure <i>Catch of the day grilled or at Ligurian style</i>	Euro 39,00
Gran fritto di pesce con maionese allo zenzero <i>Mixed fried fish with ginger mayonnaise</i>	Euro 39,00
Grigliata mista di pesce ai carboni <i>Mixed grilled fish on charcoal</i>	Euro 45,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo arrostito con salsa Bordolese <i>Beef fillet with Bordelaise sauce</i>	Euro 40,00
Magret d'anatra ai frutti rossi <i>Duck Magret with red fruits</i>	Euro 36,00



LE PROPOSTE ALTERNATIVE DEL NOSTRO CHEF

Per ulteriori particolari richieste non esiti a segnalarlo al nostro Maître sarà a disposizione per proporLe ulteriori piatti secondo le Sue necessità

THE ALTERNATIVE PROPOSALS OF OUR CHEF

For further particular requests, do not hesitate to report it to our Maître who will be available to offer you further dishes according to your needs

Varietà di insalate

Assortment of fresh salads

Euro 22,50

Verdure grigliate ai carboni

Charcoal-grilled vegetables

Euro 22,50

Cous-cous allo zafferano con tofu e funghi shiitake alla soia

Saffron couscous with tofu and soy shiitake mushrooms

Euro 29,00

Tempeh con verdure alla curcuma

Tempeh with turmeric vegetables

Euro 28,00

