

Menù Degustazioni

Tasting menus

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

Tiepido di mare al vapore
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



Costine di agnello al BBQ
BBQ lamb ribs



Crème brûlée
Crème brûlée

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



ANTIPASTI / STARTERS

Tiepido di mare al vapore <i>Warm seafood salad</i>	Euro 37,00
Millefoglie di mais e brandade di baccalà con salsa pil pil e tartufo nero pregiato <i>Corn millefeuille and cod brandade with pil-pil sauce and prized black truffle</i>	Euro 30,00
Foie-gras au torchon con gel di Sciacchetrà e fico candito <i>Foie-gras au torchon with Sciacchetrà (wine) gel and candied fig</i>	Euro 36,00
Insalatina di carciofi con formaggio di capra <i>Artichoke salad with goat cheese</i>	Euro 30,00
Mozzarella di bufala Campana DOP <i>Campana DOP buffalo mozzarella</i>	Euro 26,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

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
Risotto Gran Riserva Carnaroli limone e caviale <i>Gran Riserva Carnaroli rice, lemon and caviar</i>	Euro 35,00
☞ Trofie al pesto avvantaggiato <i>Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce with potatoes and green beans.</i>	Euro 27,00
☞ 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
☞ Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 26,00

☞ 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.*

Grigliata mista di pesce ai carboni <i>Mixed grilled fish on charcoal</i>	Euro 45,00
Pescato del giorno alla griglia o alla Ligure <i>Grilled or Ligurian style fish of the day</i>	Euro 40,00
Pescato del giorno al sale (minimo per 2 persone) <i>Salted fish of the day (minimum for 2 persons)</i>	Euro 80,00
Gran fritto mix con maionese allo zenzero <i>Mixed fried fish with ginger mayonnaise</i>	Euro 40,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo arrostito con salsa Bordolese <i>Beef fillet with Bordelaise sauce</i>	Euro 40,00
Costine di agnello al BBQ <i>BBQ lamb ribs</i>	Euro 35,00

LE PROPOSTE ALTERNATIVE DEL NOSTRO CHEF

Per ulteriori particolari richieste non esiti a segnalarlo al nostro Maître sarà a disposizione per proporre 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 <i>Assortment of fresh salads</i>	Euro 23,00
Verdure grigliate ai carboni <i>Charcoal-grilled vegetables</i>	Euro 23,00
Tempeh con verdure alla curcuma <i>Tempeh with turmeric vegetables</i>	Euro 26,00

IVA e servizio inclusi / VAT and service included