

MENU' LA CARTE

Amuse Bouche

Un sorriso per la bocca ...viene preparato e offerto dallo Chef Roberto **indirizzando il palato ad assaporare** nel modo giusto **tutti i piatti** del menù...

Antipasti

- **Polpo scottato** crema di patate al limone e polvere di olive taggiasche. 30,00€
- **Gamberi rossi di Sanremo** cotti a bassa temperatura nappan con glassa di aceto balsamico bianco e aromatizzato con sciroppo di menta ligure. 40,00€

Primi

- **Calamarata** ragù di Triglia e pinoli tostiti 35,00€
- **Spaghetti Basilico Genovese D.O.P. & vongole Scardovari** 35,00€
- **Ravioli ricotta e borragine** con purea di patate allo zafferano e tartufo bianco 35,00€
(+ tartufo 30€)

Secondi

- **Branzino con crema di zucchine** romanesche al basilico e fiore di zucca croccante. 40,00€
- **Baccalà alla crema di patate viola** e porro con perle di aceto balsamico. 40,00€
- **Carpaccio di filetto razza Angus** tartufo bianco e scaglie di Reggiano 40,00€
(+ tartufo 30€)

Carrello di formaggi

30,00€

Dessert

- **Meringa al cocco** flottante equatoriale 20,00€
- **Tiramisù dello Chef** 20,00€
- **Mousse al cioccolato** 20,00€
- **Gelato fior di latte con salse calde** (cacao, caramello, coulis di frutti rossi) 20,00€
- **Baklava al pistacchio** e cheesecake 100% vaniglia 25,00€
- **Tronchetto di crema alla mandorla** con lamponi e rosa 25,00€
- **Soufflé al cioccolato** con gelato alla vaniglia Bourbon del Madagascar 25,00€