

TRA LE MANI DELLO CHEF

INTRODUZIONE

UN OCCHIO ALL' ORIENTE € 23

Ricciola, miso, lattuga, pistacchio salato
accompagnato da un brodo freddo di erbaggi

SGOMBRO € 23

In carpione con il suo brodo, lattuga di mare, orto fermentato e non

SOTTOBOSCO € 23

Battuta di cervo al coltello, spinacio, caramello di cipolla rossa, albedo di limone, porro

PASTA FRESCA E RISOTTI

OTTAVO ELEMENTO € 26

Bottoni, castagne, pesto, prescinseua e pralinato ai pinoli

BOTTONI € 32

Astice, prescinseua, lavanda, caviale di lompo, fondo al pomodoro bruciato e basilico

RIVIERA LIGURE DI PONENTE € 32

Risotto, ricci di mare, taggiasche alla brace, prescinseua, gambero rosso, caviale di lompo e plancton

ERBE AROMATICHE € 26

Risotto erbe e rafano, riduzione di vino rosso, ragù alla genovese e sommacco

PROPOSTE DI CARNE E PESCE

OMEGA – 3 € 22

Acciughe ripiene, cipolla rossa, maionese alla lattuga di mare

ASTICE € 50

Demi-glacé di pomodoro bruciato, fave, ortaggi di stagione, agrumi e soia (su disponibilità)

CONIGLIO € 26

In porchetta, fondo alle olive taggiasche, spinacino e olio all'erba cipollina

PICCIONE € 35

Piccione frollato, carota e il suo ketchup, stracchino fermentato, lievito di birra tostato, fegatino, cioccolato e mandorle
accompagnato da pane con lievito madre, cacao, nocciola e albicocca

LIETO FINE

IL LATTE CHE DIVENTA ADULTO € 25

Degustazione di formaggi

MELA E CANNELLA € 12

Crumble, pikles d'ananas, timo, mela caramellata e spuma al pepe bianco, fava tonka e olio alla cannella

PRESCINSEUA € 12

Semifreddo, crumble ai pinoli, limone in diverse consistenze e olio al basilico

ZABAIONE FREDDO € 14

Spezie e caffè