

ALTA VIA DEI MONTI LIGURI

BENVENUTO DELLO CHEF

UNO SGUARDO AL PIEMONTE

Lingua brasata, ceci affumicati, salsa verde,
composta di pere e finocchietto, bietola e fondo al cardamomo

SOTTOBOSCO

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

ERBE AROMATICHE 25,00

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

PICCIONE 30,00

Piccione confit, carota viola, stracchino fermentato, lievito di birra tostato,
fegatino, cioccolato e mandorle

IN ATTESA...

Focaccia genovese, caffè e spuma al latte

CUORE 12,00

Caffè, liquirizia e cannella

PICCOLA PASTICCERIA

Menù 85,00

Degustazione vini 5 calici 50,00

PASSEGGIATA NEI CARUGGI

BENVENUTO DELLO CHEF

CREUZA DE MA 24,00

Polpo alla brace, spuma di patate, aglio nero, taggiasche, pomodoro confit e agrumi

OMEGA – 3 18,00

Acciughe ripiene, cipolla rossa, maionese alla lattuga di mare

MANDILLI DE SEA 24,00

Lasagnetta al pesto con spuma alla prescinsea

CONIGLIO 25,00

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

IN ATTESA...

Focaccia genovese, caffè e spuma di latte

PRESCINSEA 12,00

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

PICCOLA PASTICCERIA

Menù 70,00

Degustazione vini 4 calici 40,00

MARE E RIVERA

BENVENUTO DELLO CHEF

SGOMBRO

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

UN OCCHIO ALL'ORIENTE

Ricciola al miso, mela verde in osmosi di lime, lattuga bruciata e marinata,
pistacchio salato

RIVIERA LIGURE DI PONENTE 30,00

Risotto, ricci di mare, taggiasche alla brace, prescinsea, gambero rosso,
uova di lompo

ASTICE

Bisque, demi-glacé di pomodoro bruciato, fave, finocchio baby e agrumi

IN ATTESA...

Focaccia genovese, caffè e spuma al latte

MELA E CANNELLA 12,00

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

PICCOLA PASTICCERIA

Menù 105,00

Degustazione vini 5 calici 50,00 €