

Il pesce Azzurro

TUTTE LE SERE DA VENERDÌ 16 OTTOBRE FINO A GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE



Acciughe, focaccia croccante ed emulsione al limone e prezzemolo
Finissima di aguglia scottata, mozzarella di bufala e pomodorini secchi
Gnocchi di zucca, sgombro, riccio di mare e arance
Pesce lama, panzanella liquida e olive taggiasche
Mini Mont Blanc "Le Cupole"
Caffé con friandises

€ 65 acqua e coperto inclusi, vini esclusi

Il Tartufo

TUTTE LE SERE DA VENERDÌ 6 NOVEMBRE FINO A GIOVEDÌ 3 DICEMBRE



Fagottino di carne fassona (Presidio Slow Food), tartufo bianco
Seppia, crema di fagioli di Pigna e tartufo nero
Uovo Bianco bio, crema di topinambur, fonduta di Avetino, fondo bruno e tartufo bianco
Minestra di fregola, tartufi di mare e mandorle
Trancio di morone alla plancia, funghi cardoncelli e caffè al tartufo
Dolce "Tartufo Bianco" cocco e lampone
Caffé con friandises

€ 85 acqua e coperto inclusi, vini esclusi

I Crostacei

TUTTE LE SERE DA VENERDÌ 4 DICEMBRE FINO A MERCOLEDÌ 30 DICEMBRE



Mazzancolla croccante, maionese al peperone affumicato
Mousse di mozzarella di bufala, gambero rosso e rosa, passion fruit
Tagliatelle profumate alla canapa, granchio, scampetti e carciofi d'Albenga
Astice, funghi e Jus di ceci
Cioccolato e pere
Caffé con friandises

€ 85 acqua e coperto inclusi, vini esclusi