



## *La Nostra Filosofia*

Nell'incantevole cornice della "Baia del Silenzio", vogliamo offrire ai nostri Ospiti una piacevole esperienza culinaria in un'atmosfera suggestiva.

Il nostro lavoro e la nostra passione sono quotidianamente orientati verso la ricerca di tutto ciò che, sul tavolo, esprima il nostro entusiasmo e la nostra idea di cucina.

## *Our Philosophy*

*In the enchanting setting of the "Baia del Silenzio", we want to offer our guests a pleasant dining experience in a suggestive atmosphere.*

*Our work and our passion are daily oriented towards the search for everything that, on the table, expresses our enthusiasm and our idea of cooking.*

Vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari  
Vi ricordiamo che non è consentito fumare, a norma della legge  
n°3 art. 51 del 16 gennaio 2003.


*Please turn off the ringtone of mobile phones  
We remind you that smoking is not allowed,  
according to the law n ° 3 art. 51 of 16 January 2003.*

## **Menu degustazione – “Gli Intoccabili”**

*Un percorso di portate attraverso le proposte storiche dei Nostri Chef Alessandra & Nazareno*

### *Tasting menu – “The Untouchables”*

*A trip of courses through the historical proposals of our Chefs Alessandra & Nazareno*

Non c'è Scampo per l'uovo. 1-2-3-5-7-12-15. 

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate, scampo saltato, sfere di aceto di lamponi.

*Slow cooked Egg, potato mousse, sauted scampi, raspberry vinegar sphere.*

Ravioli alla Prescinsöa, gamberi.

Crema di zucchine, caramello d'arancia, gamberi viola, guanciale croccante. 1-2-3-7-9-12-15.



*Prescinsöa stuffed ravioli, courgette cream, smoked purple prawns, orange caramel, guanciale.*

*Maialino da latte confit. 7-8-9*

*Maialino cotto per oltre 20 ore, salsa di taleggio, bietola, cigliege, nocciole tostate*

*Suckling pig cooked more than 20 hours, taleggio sauce, chard, cherry, toasted hazelnuts.*

Miramisù. 1-3-8.

Crema brûlée al mascarpone, gel e sfera al caffè spuma al savoiardo, biscotto savoiardo al cacao

*Mascarpone creme brûlée, coffee gel, Savoyard foam, Savoyard biscuit with cocoa*

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo

85 p.p.

*We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table*

*Coperto incluso nei menù degustazione – Service included in the tasting menu*

**Degustazione di 2 vini**

15 p.p.

Tasting of 2 wines.

**Degustazione di 3 formaggi** 7.

10 p.p.

Tasting of 3 cheeses.

## **Menu degustazione – “A tavola con gli Chef”**

*Territorio, idee e passione.*

### *Tasting menu – “At the table with the Chefs”*

*territory, ideas and passion.*

Gambero spiaggiato 2-3-5-9-12-15. ➡

*Beached Prawn.*

Gnocchi con pesto, tonno rosso, soia, liquirizia. 1-3-4-6-7-15. ➡

*Gnocchi with pesto, red tuna, soy, licorice .*

Morone, cocco, taccole, lime . 1-4-5-12. ➡

*Morone, coconut, snow peas, lime.*

Piccione viaggiatore. 1-3-7-9-15.

*Homing Pigeon.*

Ci vuole fegato e passione per un savoiardo. 1-3-4-7-8-12

*It takes guts and passion for a Savoyard .*

*Dall’America alla Liguria.* 1-3-5-7-12.

*Mousse di prescinsöa, polvere di focaccia, datterino candito, sorbetto di cacao amaro  
cialda di mais.*

*Prescinsöa mousse, focaccia powder, candied datterino , bitter cocoa sorbet, corn chips.*

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo

125 p.p.

*We recommend the tasting menu to be chosen by the whole table*

Coperto incluso nei menù degustazione– *Service included in the tasting menu*

**Degustazione di 4 vini**

35 p.p.

*Tasting of 4 wines.*

**Degustazione di 5 formaggi** 7.

15 p.p.

*Tasting of 5 cheeses.*

## Antipasti

### Starters

- Pol-pop! 4-7. 🐟 24  
Polpo arrostito, spuma di patate, polvere di olive taggiasche salsa Tapenade..  
*Roasted octopus, potato mousse, taggiasche olive powder, Tapenade sauce.*
- Quaglia. 1-4-5-7-12. 24  
Petto di Quaglia, crema di carote, paté di fegatini di pollo, carote baby, more  
agrodolci, cialda di riso allo zafferano.  
*Quail breast, carrot cream, chicken liver paté, baby carrots, sweet and sour  
blackberries, saffron rice wafer.*
- Non c'è Scampo per l'uovo. 1-2-3-5-7-15. 🐟 24  
Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate, scampo salato, sfere di aceto  
di lamponi.  
*Slow cooked Egg, potato mousse, salted scampi, raspberry vinegar sphere.*
- Capasante alla carbonara 1-3-5-7-15. 🐟 26  
Capesante, guanciale, salsa al tuorlo, pecorino e chips di pasta.  
*Scallops, guanciale, yolk sauce, pecorino cheese and pasta chips.*
- Tartare di pescato, maionese leggera allo yogurt, sedano croccante. 3-4-5-7-9-15. 🐟 28  
*Fish tartare, light yoghurt mayonnaise, crunchy celery.*
- Crudo di Gambero viola 1-2-3-5-9-12-15. 🐟 48  
Tartare di gambero viola, maionese di bisque, gelatina al rum scuro, meringa al  
nero, sorbetto di mela verde e basilico.  
*Purple prawns tartare, bisque mayonnaise, dark rum jelly, black ink meringue,  
green apple and basil sorbet.*

## Primi piatti

### *Middle courses*

Mandilli de sea al pesto. 1-3-5-7. <i>Mandilli de sea, pesto sauce.</i>	22
Tagliolini in rosa. 1-3-7-8-12. Tagliolini alla rapa rossa, coniglio, salsa di pistacchi, pinoli. <i>Beetroot Tagliolini, rabbit, pistachios, pine nuts.</i>	24
Gnocchi di patate, pesto, tonno, soia, liquirizia. 1-3-4-5-6-7-15. 🐟 <i>Potato gnocchi, pesto, tuna, soy, licorice.</i>	24
Maccheroncini, cacio e pepe, cozze, lime. 1-7-14. 🐟 <i>Home made Maccheroncini, cacio pepe sauce, mussels, lime.</i>	25
Spaghettono al torchio, vongole, limone e paprika. 1-7-12-14. 🐟 <i>Spaghettono home made, clams, lemon and paprika.</i>	26
Ravioli di prescinsöa e gamberi. 1-2-3-7-9-12-15. 🐟 Ravioli ripieni, crema di zucchine, gamberi viola al fumo, caramello all'arancia, guanciaie <i>Prescinsöa stuffed ravioli, courgette cream, smoked purple prawns, orange caramel, guanciaie.</i>	30

## Secondi piatti

### Main courses

Frittura di calamari e gamberi rosa, paranza e verdure. 1-2-4-5-14-15. 🐟	28
<i>Fried squid and pink prawns, paranza and vegetables.</i>	
<i>Maialino da latte confit.</i> 7-8-9-12	32
<i>Maialino cotto per oltre 20 ore, salsa di taleggio, bietola, ciliegie, nocciole tostate</i>	
<i>Suckling pig cooked more than 20 hours, taleggio sauce, chard, cherry, toasted hazelnuts.</i>	
Branzino, prosciutto, funghi. 1-4-5-6-15. 🐟	36
<i>Seabass, ham, mushrooms.</i>	
Bellin che Ombrina. 1-4-5-12-15. 🐟	38
Ombrina, baby taccole alla colatura di alici, emulsione di pesca, gel di prosecco	
<i>Umbrine, baby snow peas with anchovy sauce, peach emulsion, prosecco gel.</i>	
Filetto di manzo Vacum, verdure, vino rosso. 9-12-14.	42
<i>Vacum beef fillet, vegetables, red wine.</i>	
Piccione in Baia. 7-9.	44
Petto scottato, coscia cotta a bassa temperatura, filetto marinato alla salvia, patate viola, indivia all'arancia, liquirizia.	
<i>Seared breast, leg cooked at low temperature, marinated sage fillet, purple potatoes, orange endive, licorice.</i>	

## ***Selezionate ed affinate da noi***

### **Carne di Manzo da allevamenti Bio**

#### ***Beef from organic farms***

Fiorentina e/o Costata di manzi provenienti da allevamenti della zona o dal territorio Italiano, affinati in casa, per raggiungere un livello di frollatura ed una consistenza ottimali  
*T-Bone Steak and/or Rib Steak of steers coming from farms in the area from the Italian territory, aged at home, to reach an optimal level of maturation and consistency*

*10€/hg Fiorentina*

*8€/hg Costata*

*10€/hg T-Bone Steak*

*8€/hg Rib Steak*

Alcuni prezzi potrebbero subire delle variazioni, che verranno eventualmente comunicate, in base alle razze presenti in assortimento

*Some prices may vary, which may be communicated, according to the breeds in the assortment*

### ***Direttamente dal mercato del Pesce***

#### **Pescato dal mercato locale**

Pesci del giorno in crosta di sale o secondo la tradizione ligure  
*Catch of the day crusted or Liguria style*

*12€/hg*

#### **Crostacei dal mercato locale**

#### ***Crustaceans from the local market***

Crostacei del giorno sfumati al cognac Rémy Martin oppure bolliti

*Crustaceans of the day blended with cognac Rémy Martin or boiled*

*48€*

## Dolci

### Desserts

Spuma di yogurt greco, frutti rossi. 1-7-12. <i>Greek yogurt foam, red fruits</i>	12
Miramisù. 1-3-8. Creme brûlé al mascarpone, gel e sfera al caffè spuma al savoiardo biscotto savoiardo al cacao <i>Mascarpone creme brûlé, coffee gel, Savoyard foam, Savoyard biscuit with cocoa.</i>	12
Cioccolato e Lampone. 1-3-7-12. <i>Chocolate and Raspberry.</i>	12
Dall'America alla Liguria. 1-3-5-7-12. Mousse di prescinsöa, polvere di focaccia, datterino candito sorbetto di cacao amaro cialda di mais. <i>Prescinsöa mousse, focaccia powder, candied datterino, bitter cocoa sorbet, corn chips.</i>	12
Il nostro gelato. 3-7-12. <i>Our ice cream.</i>	10
<b>Degustazione di 5 formaggi</b> 7. Tasting of 5 artisanal cheeses	20



# Allergeni alimentari

## Food allergens

**1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.**

*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains and derived.*

**2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

*Crustaceans and shellfish-based products.*

**3 - Uova e prodotti a base di uova.**

*Eggs and egg products.*

**4 - Pesce e prodotti a base di pesce.**

*Fish and fish product.*

**5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

*Peanuts and peanut products.*

**6 - Soia e prodotti a base di soia.**

*Soy and soy products.*

**7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**

*Milk and milk-based products (including lactose).*

**8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti.**

*Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products.*

**9 - Sedano e prodotti a base di sedano.**

*Celery and celery based products.*

**10 - Senape e prodotti a base di senape.**

*Mustard and mustard-based products.*

**11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**

*Sesame seeds and sesame products.*

**12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

*Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So2 to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.*

**13 - Lupini e prodotti a base di lupini.**

*Lupins and lupins products.*

**14 - Molluschi e derivati.**

*Mollusks and products containing mollusks.*

**15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto decongelato**

*Product has been quick frozen, defrosted product*

**Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura, ai sensi del reg. CE n852/04.**

*We inform our customers that some products are treated with the rapid reduction of temperature, pursuant to reg. CE n852 /04.*

**I prodotti contrassegnati con il numero 15 sono surgelati portando la temperatura in brevissimo tempo a -18°. Questa tecnica non danneggia la struttura degli alimenti**

*Products marked with number 15 are frozen. cooling them down to -18 ° in a very short time. This cooling technique does not damage the structure of the food.*



**Pietanza Vegetariana** - Vegetarian dish.



**Pietanza Vegana** - Vegan dish.



**Pietanza pescetariana** - Pescetarian dish

**I prezzi sono espressi in euro.**

*The prices are in €.*