



## *La Nostra Filosofia*

*Nell'incantevole cornice della suggestiva "Baia del Silenzio", vogliamo offrire ai nostri Ospiti un'esperienza gastronomica indimenticabile.*

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

## *Our Philosophy*

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

*Our work and our passion are daily oriented towards the research 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.*

*Coperto 3 € - Service 3 €*

## **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

*Low temperature cooked Egg, potato mousse, sauted scampi, raspberry vinegar spheres*

**Gnocco con pesto, tonno, soia e liquirizia** 1-3-4-6-7-15 ➡

*Gnocco with pesto, tuna, soya and licorice*

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

*Maialino cotto per oltre 20 ore, salsa di taleggio, bietola, mirtilli, mandorle salate*

*Suckling pig cooked more than 20 hours, taleggio cheese sauce, chard, blueberries, salted almonds*

**Miramisù** 1-3-7-8

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

*Mascarpone crème brûlée, coffee gel, Savoyard foam, cocoa Savoyard biscuit*

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 4 vini**

35 p.p.

Tasting of 4 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*

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

*Morone fish, coconut, snow peas, lime*

**Fagioli e pasta** 1-2-3-4-7-9-15 ➡➡

*Beans and pasta*

**Ceci e Anguilla** 1-4-9-15

*Chickpeas and eel*

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

*Carrier Pigeon*

**Ci vuole fegato e passione per un savoiaro.** 1-3-4-7-9-12-15

*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 5 vini**

45 p.p.

*Tasting of 5 wines*

**Degustazione di 5 formaggi** 7

15 p.p.

*Tasting of 5 cheeses*



## Antipasti

### Starters

- Polpo ai profumi mediterranei 1-3-4-7-14-15 ➡ 24  
Polpo arrostito su salsa di pomodoro, capperi e acciughe, cialda di olive taggiasche ed emulsione al prezzemolo  
*Roasted octopus, tomato foam with anchovies and capers, Taggiasche olives flavoured waffle with parsley emulsion*
- La Quaglia 1-9 24  
Petto rosolato, crema di mais, catalogna e cioccolato bianco  
*Browned breast, corn cream, Catalonia chicory and white chocolate*
- Non c'è Scampo per l'uovo. 1-2-3-5-7-15 ➡ 24  
Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate, scampo saltato, sfere di aceto di lamponi.  
*Low temperature cooked Egg, potato foam, sauteed scampi, raspberry vinegar spheres.*
- 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  
*Daily fish tartare\*\*, light yoghurt mayonnaise, crunchy celery*

## **Primi piatti**

*Middle courses*

<b>Mandilli de sea al pesto</b> 1-3-5-7	22
<i>Mandilli de sea, pesto sauce</i>	
<b>Fagioli e pasta</b> 1-2-3-4-7-9-15	26
<b>Risoni al salto, crema di fagioli, tartare di mazzancolle al profumo d'arancia</b>	
<i>Risoni pasta, beans cream, prawns tartare flavoured with orange</i>	
<b>Gnocchi in nero alle triglie</b> 1-3-4-15 	24
<b>Gnocchi al nero di seppia, triglie marinate, datterini confit e zuppetta di cocco al curry</b>	
<i>Gnocchi in black cuttlefish sauce, marinated mullets, tomatoes and coconut soup with curry</i>	
	28
<b>Spaghettono “selvaggio” all’Amatriciana di mare</b> 1-4-6-15 	
<b>Spaghetto al pepe nero selvaggio, salsa amatriciana, tonno rosso e liquirizia</b>	
<i>Spaghetti with black pepper, amatriciana sauce, tuna and licorice</i>	
<b>Ravioli di agnello</b> 1-3-7-9-15	26
<b>Ravioli ripieni di agnello, spuma di parmigiano, castagne e consommè di cappone affumicato</b>	
<i>Ravioli stuffed with lamb, parmesan foam, chestnuts and smoked capon consommè</i>	

## Secondi piatti

### *Main courses*

- Maialino da latte confit** 4-7-8-9-12 32  
Maialino cotto per oltre 20 ore nello strutto, salsa di taleggio, verza alla colatura di alici, uva fragola, mandorle salate  
*Suckling pig cooked in lard more than 20 hours, taleggio sauce, savoy cabbage with anchovies syrup condiment, Isabella grapes, salted almonds*
- Branzino d'autunno** 4-8-15 ➡ 38  
Branzino, crema di zucca delica, consommé di prosciutto crudo, funghi saltati e granella di nocciole  
*Seabass, pumpkin cream, Parma ham consommé, sauteed mushrooms, chopped hazelnuts*
- San Pietro all'aglio** 1-3-4-7-14-15 ➡ 48  
Filetto di San Pietro con panure aromatizzata al timo, crema d'aglio, taccole, polvere di olive taggiasche, arancia e schiuma di vongole  
*Saint Peter fish fillet with thyme breading, garlic cream, snow peas, olives powder, orange and clams foam*
- Piccione in Baia** 7-9 44  
Petto scottato, coscia cotta a bassa temperatura, filetto marinato alla salvia, patate viola, indivia all'arancia, liquirizia  
*Seared breast, low temperature cooking leg, marinated sage fillet, purple potatoes, orange flavour endive, licorice*

## ***Direttamente dai Nostri Allevatori***

*Fiorentina e/o Costata di manzi provenienti da allevamenti scelti e selezionati dai noi,  
affinate in casa, per raggiungere un livello di frollatura ed una consistenza ottimali*  
*Fiorentina and/or Costata from our selected beefs, refined by us to join a perfect flavour and  
texture*

*10€/hg Fiorentina 8€/hg Costata*

*Alcuni prezzi potrebbero subire delle variazioni  
in base alle razze presenti in assortimento*  
*Some prices are subject to change according to the variety of meat available*

## ***Direttamente dal Mercato del Pesce***

*Pesci del giorno in crosta di sale  
o secondo la tradizione ligure*  
*Catch of the day in salt crust or Ligurian style*

*12€/hg*

*Crostacei del giorno sfumati al cognac Rémy Martin, Bolliti o Crudi\*\**  
*Crustaceans of the day flambés with cognac , boiled or raw*

*15€/hg*

## **Dolci** *Desserts*

<b>Spuma di yogurt greco, frutti rossi marinati</b> 1-7-12 <i>Greek yoghurt foam, marinated red fruits</i>	12
<b>Miramisù</b> 1-3-7-8 <b>Crème brûlée al mascarpone, gel e sfera al caffè spuma al savoiardo biscotto savoiardo al cacao</b> <i>Mascarpone crème brûlée, coffee gel, Savoyard foam, Savoyard biscuit with cocoa</i>	12
<b>Cioccolato Lampone</b> 1-3-7-12 <b>Bavarese al cioccolato, sorbetto al lampone, spuma alla birra</b> <i>Chocolate bavarese, raspberry sorbet, beer foam</i>	12
<b>Dall’America alla Liguria</b> 1-3-5-7-12 <b>Mousse di prescinsöa, polvere di focaccia, datterino candito sorbetto di cacao amaro, cialda di mais</b> <i>Prescinsöa mousse, focaccia powder, candied datterino , bitter cocoa sorbet, corn chips</i>	12
<b>Il nostro gelato alla vaniglia</b> 3-7-12 <i>Our vanilla ice-cream</i>	10
<b>Degustazione di 5 formaggi</b> 7 <i>Tasting of 5 artisanal cheeses</i>	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 n. 852/04**

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

**\*\*Conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VII, cap. 3, D. 3 - Compliant to the prescriptions of the regulation CE 853/2004, attachment III, section VII, chapter 3, D. 3**

**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 €*