



## 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 ai profumi d'oriente** 1-4-6-8-9-12-15

*Suckling pig confit with oriental scents*

**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**

**45 p.p.**

*Tasting of 4 wines*

**Degustazione di 3 formaggi** 7

**10 p.p.**

*Tasting of 3 cheeses*

## Antipasti

### Starters



- Polpo arrostito, sedano rapa, olive taggiasche 1-7-14-15  26  
Polpo arrostito su purea di sedano rapa, trito di pomodori secchi, capperi e olive taggiasche, emulsione di basilico  
*Roasted octopus on celeriac puree, chopped dried tomatoes, capers and taggiasche olives, basil emulsion*
- Caccia alla Quaglia 1-3-4-7-9-12-15 28  
Petto arrostito, coscia croccante, crema di mais, cannolo di fegatini di pollo, more agrodolci  
*Roasted breast, crunchy thigh, corn cream, chicken liver cannoli, sweet and sour blackberries*
- 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, guanciaie, salsa al tuorlo, pecorino e chips di pasta  
*Scallops, guanciaie, yolk sauce, pecorino cheese and pasta chips*
- Il Tonno Rosso 1-3-4-6-15  28  
Tartare di Tonno Rosso con maionese alla soia  
*Red Tuna Tartare with soy flavoured mayonnaise*

**Primi piatti**  
*Middle courses*

Mandilli de sea al pesto 1-3-5-7 <i>Mandilli de sea, pesto sauce</i>	22
Gnocchi, Tonno, Soia e Liquirizia 1-3-4-6-7-15 Gnocchi di patate, pesto, tonno rosso marinato alla soia, liquirizia, patate e fagiolini <i>Potato gnocchi, pesto, soy marinated bluefin tuna, licorice, potatoes and green beans</i>	26
Spaghettoni neri 1-2-9-14-15 ➡ Spaghettoni al nero di seppia, salsa di cocco al curry, crudo di gambero viola e profumo di lime <i>Spaghetti with cuttlefish ink, coconut curry sauce, raw purple shrimp and lime scent</i>	32
Ravioli di prescinsoa 1-2-3-7-15 Ravioli di ricotta e prescinsoa della Val d'Aveto, crema di zucchine, scampi affumicati, limone candito e guancialetto croccante <i>Ricotta and Val d'Aveto prescinsoa ravioli, zucchini cream, smoked scampi, candied lemon and crunchy bacon</i>	26
Linguine all'Aragosta 1-2-9-12-15 <i>Lobster linguini</i>	60

## Secondi piatti

### *Main courses*

- Maialino da latte confit ai profumi d'oriente 1-4-6-8-9-12-15 34  
Maialino cotto per 24 ore nel suo grasso, verza stufata alla colatura di alici, salsa alle spezie, mele e profumo di cardamomo  
*Suckling pig cooked for 24 hours in its fat, savoy cabbage stew with anchovies, spices sauce dip, apples and cardamom scent*
- Branzino, fagioli e zafferano 1-4-7-9-12-15  40  
Trancio di Branzino, zuppetta di fagioli, limone candito, risoni allo zafferano, cipolla sciropata e foglie d'ostrica  
*Sea bass fillet, bean soup, candied lemon, saffron risoni, syrupy onion and oyster leaves*
- Pesce d'autunno 1-4-7-9-15  48  
San Pietro con panure alla maggiorana, zucca delica al profumo d'arancio, tartelletta ai funghi porcini, ristretto di San Pietro  
*San Pietro fish with marjoram panure, orange-scented delica pumpkin, tartlet with porcini mushrooms, San Pietro reduction*
- 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*

*Fassona*                      *inizio affinamento 20/07/22*                      *(provenienza Italia)*

*Carne compatta, tenera e ricca di succhi con un perfetto equilibrio fra massa grassa e magra*  
*Thick, tender and juicy meat perfectly balanced between fat and lean body mass*

*Old Glory*                      *inizio affinamento 23/07/22*                      *(provenienza Inghilterra)*

*Carne di colore rosso vivo con un grasso giallo oro, sapore unico e persistente*  
*Bright red meat with golden fat, with unique and persistent taste*

*Galiziana*                      *inizio affinamento 23/07/22*                      *(provenienza Spagna)*

*Sapore intenso, profumo unico, spessa corteccia di grasso giallo*  
*Intense taste, unique flavour, thick bark of yellow fat*

*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*

Spuma di yogurt greco, frutti rossi marinati 1-7-12 <i>Greek yoghurt foam, marinated red fruits</i>	12
Miramisù 1-3-7-8 Crème brûlée al mascarpone, gel e sfera al caffè spuma al savoiardo biscotto savoiardo al cacao <i>Mascarpone crème brûlée, coffee gel, Savoyard foam, Savoyard biscuit with cocoa</i>	12
Cioccolato Lampone 1-3-7-12 Bavarese al cioccolato, sorbetto al lampone, spuma alla birra <i>Chocolate bavarese, raspberry sorbet, beer foam</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 alla vaniglia 3-7-12 <i>Our vanilla ice-cream</i>	12
<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 So<sub>2</sub> 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 So<sub>2</sub> 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 scongelato.**

*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 €*