



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 4-8-9-12-15

Coppa di maialino cotta per 24 ore nel suo grasso, crema di cipolla di tropea, fagiolini saltati alla colatura di alici, pesche sciroppate al finocchietto, nocciole tostate

Suckling pig cooked in lard more than 24 hours, tropea onion cream, beans sautéed with anchovies, peaches in fennel syrup, toasted hazelnuts.

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 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
- Caccia alla Quaglia 1-3-4-7-9-12-15 26
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 Gambero Viola 1-2-3-9-12-14-15  48
Tartare di gamberi viola di Santa Margherita condita con mojito di basilico, maionese alla bisque e chips soffiato al nero di seppia
Purple Santa Margherita shrimp tartare topped with basil mojito, bisque mayonnaise and squid ink chips

Primi piatti

Middle courses

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

Secondi piatti

Main courses

- Maialino da latte confit 4-8-9-12-15 32
Coppa di maialino cotta per 24 ore nel suo grasso, crema di cipolla di tropea, fagiolini saltati alla colatura di alici, pesche sciropate al finocchietto, nocciole tostate
Suckling pig cooked in lard more than 24 hours, tropea onion cream, beans sautéed with anchovies, peaches in fennel syrup, toasted hazelnuts.
- Branzino, piselli e cacao 3-4-7-12-15  38
Trancio di Branzino, crema di piselli, fava di cacao, fragole e ginger beer
Sea bass steak, pea cream, cocoa bean, strawberries and ginger beer
- I colori del San Pietro 1-4-7-9-15  48
Trancio di San Pietro con panure alla maggiorana, ristretto di San Pietro con sentore di limone, pomodoro datterino confit e rapa rossa
Saint Peter's slice with marjoram panure, Saint Peter's shrub with lemon leaf, tomato confit and red turnip
- 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 savoiaro biscotto savoiaro 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 |
| Degustazione di 5 formaggi 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 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 €