



## Ritorno al 2018 Back to 2018

*Un viaggio attraverso i piatti che hanno lasciato il segno...*

*A flash back to the past tastes ...*

*Non c'è Scampo per l'ovetto*

*Quail egg, potato foam and langoustine*

~

*Capasanta alla carbonara*

*Sea Scallop carbonara style*

~

*Gnocchi pesto, tonno, soia*

*Potatoe dumplings pesto, fresh tuna & soya*

~

*Maialino da latte confit*

*Piglet confit*

~

*Tortino ai baci di Alassio*

*Cocoa and hazelnuts typical Ligurian cake*

*65€ per persona / per person*

*85€ per persona vini in abbinamento / wine included*



## *A tavola dagli Chef*

### *Chefs table*

*Proposta degli Chef Alessandra e Nazareno*

*Chefs Alessandra and Nazareno proposal*

*Gambero spiaggiato*

*“Prawn at the beach”*

~

*Crudo, melone e sgombro*

*Ham, melon, mackerel*

~

**Spaghetto verde al limone, pepe e scampi con gel di Moscato**

*Black & sour tagliolini pasta langoustine*

*Glacier 51, cocco, pomodoro confit*

*Glacier 51, coconut, confit tomato*

*Piccione viaggiatore*

*“Carrier pigeon”*

-

*Bavarese al cioccolato fondente 70%*

*70% Chocolate Bavarian*

*90€ per persona / per person*

*135€ per persona vini in abbinamento / wine included*



## ***Antipasti - Starters***

### **La Quaglia**

**Petto rosolato, carote in due consistenze, patè di fegatini di pollo,  
more in agrodolce ai lamponi, cialda soffiata di riso allo zafferano**

*Roasted quail breast, chicken liver patè,  
sweet & sour blackberry in a raspberry vinegar, saffron puff rice*

22€

### **Capesante alla carbonara**

**avvolte nel guanciale, salsa al tuorlo, Pecorino nero di Pienza, cialda di pasta**

*Seared scallops, bacon, egg yolk sauce, Pienza ewe cheese, flower waffle*

24€

### **Morone ai profumi estivi**

**Consommè tiepido di pomodoro, pesto di basilico, polvere e  
cialda di olive Taggiasche, capperi fritti**

*Local amberjack fillet, warm tomato consommè, basil pesto,*

*Taggiasca olive powder & waffle, fried capers*

22€

### **Il crudo della Baia**

**Tartare di tonno rosso Balfegò, “gamberi spiaggiati”, branzino marinato alla rapa rossa,  
tartare di scampi con salsa di arance e pomodoro confit**

*Balfegò red tuna tartare, raw Prawns, red beetroot marinated sea bass, langoustine tartare,  
candied orange sauce, tomato confit*

42€

### **Non c'è scampo per l'uovo**

**Uovo cotto a bassa temperatura, su spuma di patate, scampo saltato e sfere di aceto di lamponi**

*Slow cooked egg, potatoes foam, sauté langoustine & raspberries vinegar spheres*

24€



## ***Primi piatti - Pasta dishes***

**Tagliolino black & sour con astice blu**

**tagliolini fatti in casa al nero di seppia, sgombro, crema all'aglio e  
gel al frutto della passione**

*Squid ink home made tagliolini pasta, blue lobster, garlic puree & fruit passion gel*

28€

**Ravioli alla prescinsöa e gamberi**

**crema di zucchini, limone candito, gambero viola crudi al fumo e guanciale croccante**

*Cheese curd Ravioli, courgettes puree, candied lemon,  
smoked flavored raw prawns, crispy pork cheek*

26€

**Gnocchetti pesto, tonno e soia**

**con salsa al basilico, tonno rosso Balfegò marinato alla soia e polvere di liquirizia**

*Potato dumplings, marinated soya Balfegò red tuna, liquorice powder*

24€

**Spaghetti verdi al limone, pepe e scampi**

**Spaghetti agli spinaci fatti in casa con gel al Moscato D.O.C.G**

*Home made spinach spaghetti, langoustine, lemon & black pepper, Moscato D.O.C.G wine gel*

28€

**Maccheroncini rigati al ragù di coniglio**

**Salsa di barbabietola rossa, ravanelli agrodolci e cialda di formaggio di capra**

*Homemade maccheroncini pasta rabbit ragout, red beetroot sauce,  
sweet & sour breakfast radish, goat cheese waffle*

22€



## ***Secondi - Main courses***

### **Maialino da latte Confit**

cotto nel suo grasso per 20 ore, mousse di taleggio, friggirelli,

crema di peperoni gialli e granella di nocciole

*Piglet cooked in his fat for 20 hours, Taleggio cheese mousse,*

*sweet Italian pepper yellow pepper puree, hazelnut crumble*

24€

### **Coda di rospo a bassa temperatura**

salsa di lattuga, cipolla rossa in saor, salicornia, caviale di storione "Calvisius Prestige"

*Slow cooked monkfish, lattuce sauce, red onion saor, salicornia, sturgeon caviar*

30€

### **Glacier 51**

Trancio di moro oceanico, zuppetta di cocco al profumo di lime,

tartare di pomodoro confit, cialda di riso alo zafferano

*Toothfish slice, coconut soup & lime zest, tomato confit tartare, saffron puff rice*

45€

### **Filetto "Vacum" di vacca vecchia**

biscotto salato cremoso di parmigiano alla paprika dolce affumicata,

riduzione di Merlot "Sito dell' Ulmo 2012", baby finocchio arrostito

*Beef fillet, salty cookie, parmesan & smoked sweet paprika mousse,*

*Merlot wine reduction, roasted baby fennel*

32€



## ***Dolci - Desserts***

### **Tortino ai baci di Alassio**

Tortino di cioccolato e nocciole, salsa di albicocche, gelato al pepe e panure alle olive taggiasche

*Hazelnuts & chocolate fondant, apricot sauce, pepper ice-cream, Taggiasche olives crumble*

12 €

### **Limone e Camomilla**

Semifreddo al limone, biscotto ovis molis, gelatina alla camomilla,  
sorbetto alla mela verde e basilico, salsa e cialda wafer ai frutti di bosco

*Lemon parfait, ovis molis biscuit, camomille jelly,  
green apple & basil sorbet, wild berries sauce & wafer*

12€

### **Miramisù...**

Crème brûlée al mascarpone, gelatina al caffè, spuma al savoiaro

*Mascarpone creme brulée, coffee jelly and savoiaro biscuit foam*

12€

### **Bavarese al cioccolato fondente 70%**

caramello mou, sorbetto alle arachidi salate e crumble al cioccolato

*70% Chocolate Bavarian, caramel mou, salted peanuts ice cream, cocoa sponge, caramelized peanuts*

12€

### **Selezione di Formaggi**

*Cheese selection*

16,00 €

Dolce con abbinamento vino – *Pairing dessert wine 16,00 €*  
Selezione di formaggi con abbinamento vino – *Pairing cheese wine 20,00 €*



## *Selezionate ed affinate da noi*

*Queste sono alcune delle razze bovine da noi selezionate e messe a frollare per almeno 20 giorni.  
In base alla reperibilità di mercato ed al grado di frollatura  
alcune razze o tagli potrebbero non essere disponibili*

***Limousine “Pascoli Bio Cento Croci”***

***Angus irlandese***

***Scottona di Fassona Bio di Santo Stefano d’Aveto***

***Razza Romagnola IGP – Vitellone bianco dell’appennino centrale***

*Costata – Rib steak 7,00 €/hg*

*Fiorentina – T- Bone steak 9,00 €/hg*

***Galiziana Rubia Gallega***

*Costata 10,00€/hg*

***Direttamente dal mercato del Pesce***

*Pescato del giorno tradizionale alla ligure o al sale – Catch of the day*

*10,00€/hg*

*Crostacei del giorno alla griglia o Cognac – Shellfish caught of the day*

*€45,00*