



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, guancialetto croccante. 1-2-3-7-9-12-15. 

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

Maialino da latte confit. 7-8-9

Maialino cotto per oltre 20 ore, salsa di taleggio, carciofi, gel ai frutti rossi, nocciole tostate

Suckling pig cooked more than 20 hours, taleggio sauce, artichokes, red fruits gel, 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

80 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, carciofi. ^{1-4-5-12.} 
Morone, coconut, artichokes.

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  22
Polpo arrostito, spuma di patate, polvere di olive taggiasche.
Roasted octopus, potato mousse, taggiasche olive powder.
- 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.
- Tartare di pescato, maionese leggera allo yogurt, sedano croccante. ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵  26
Fish tartare, light yoghurt mayonnaise, crunchy celery.
- 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.
- 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

<i>Mandilli de sea al pesto.</i> 1-3-5-7. <i>Mandilli de sea, pesto sauce.</i>	22
<i>Linguine de "Il Mulino di Gragnano", cacio e pepe, cozze, lime.</i> 1-7-14. 	22
<i>Linguine "Il Mulino di Gragnano", cacio pepe sauce, mussels, lime.</i>	
<i>Tagliolini in rosa.</i> 1-3-7-8-12.	24
<i>Tagliolini alla rapa rossa, coniglio, salsa di pistacchi, pinoli.</i> <i>Beetroot Tagliolini, rabbit, pistachios, pine nuts.</i>	
<i>Gnocchi di patate, pesto, tonno, soia, liquirizia.</i> 1-3-4-5-6-7-15. 	25
<i>Potato gnocchi, pesto, tuna, soy, licorice.</i>	
<i>Spaghettoni neri.</i> 1-12-14. 	26
<i>Spaghettoni al nero, vongole, asparagi, limone candito</i> <i>Squid ink Spaghettoni, clams, asparagus, candied lemon.</i>	
<i>Ravioli di prescinsöa e gamberi.</i> 1-2-3-7-9-12-15. 	30
<i>Ravioli ripieni, crema di zucchine, gamberi viola al fumo, caramello all'arancia, guanciaie</i> <i>Prescinsöa stuffed ravioli, courgette cream, smoked purple prawns, orange caramel, guanciaie.</i>	

Secondi piatti

Main courses

<i>Frittura di calamari e gamberi rosa, paranza e verdure.</i> 1-2-4-5-14-15. 	24
<i>Fried squid and pink prawns, paranza and vegetables.</i>	
<i>Maialino da latte confit.</i> 7-8-9	32
<i>Maialino cotto per oltre 20 ore, salsa di taleggio, carciofi, gel ai frutti rossi, nocciole tostate</i> <i>Suckling pig cooked more than 20 hours, taleggio sauce, artichokes, red fruits gel, toasted hazelnuts.</i>	
<i>Morone, prosciutto, funghi.</i> 1-4-5-6-15. 	34
<i>Morone, ham, mushrooms.</i>	
<i>Ombrina Boccadoro.</i> 1-4-5-15. 	36
<i>Ombrina, crema di piselli, cipollotti, cacao amaro</i> <i>Umbrine, pea cream, spring onions, bitter cocoa.</i>	
<i>Filetto di manzo Vacuum, verdure, vino rosso.</i> 9-12-14.	42
<i>Vacuum beef fillet, vegetables, red wine.</i>	
<i>Piccione in Baia.</i> 7-9.	44
<i>Petto scottato, coscia cotta a bassa temperatura, filetto marinato alla salvia, patate viola, indivia all'arancia, liquirizia.</i> <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

*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*

10€/hg Fiorentina 8€/hg Costata

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

Direttamente dal mercato del Pesce

Pescato dal mercato locale

*Pesci del giorno in crosta di sale
o secondo la tradizione ligure*

12€/hg

Crostacei dal mercato locale

Crostacei del giorno sfumati al cognac Rémy Martin oppure bolliti

48€

Dolci
Desserts

Spuma di yogurt greco, frutti rossi. 1-7-12. <i>Greek yogurt foam, red fruits</i>	12
Miramisù. 1-3-8. 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 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
Degustazione di 5 formaggi 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 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 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 €.