



Ritorno al 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

~

Ravioli alla prescinsöa e scampi

Cheese curd ravioli, scampi

~

Maialino da latte confit

Suckling piglet confit

~

Miramisù

Our version of tiramisù

€ 75,00 per persona / per person

€ 95,00 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 on the beach”

~

Morone d' Autunno

“Autumn amberjack”

~

Spaghetti cime di rapa e Balfegò

Turnip tops and Balfegò tuna spaghetti

Glacier 51, cocco, pomodoro confit

Glacier 51, coconut, confit tomato

Piccione viaggiatore

“Carrier pigeon”

-

Profumo di Natale

Christmas perfume

90€ per persona / per person

135€ per persona vini in abbinamento / wine included

Antipasti - Starters

La Quaglia

Petto arrostito, zucca Delica, stracchino e riduzione di succo di mela

*Roasted quail breast, Delica pumpkin, stracchino cheese,
apple juice reduction*

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€

Tonno rosso Balfegò

Tartare di tonno rosso Balfegò, salsa di yogurt greco, broccoli e melograno

Balfegò red tuna tartare, Greek yogurt sauce, broccoli, pomegranate

28€

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

Ravioli alla prescinsöa e scampi

crema di zucchine, limone candito, scampi crudi al fumo e guanciaie croccante

*Cheese curd ravioli, courgettes puree, candied lemon,
smoked flavored raw scampi, crispy pork cheek*

26€

Maccheroncini fatti in casa al ragù di lepre

Con crema di carote, olive taggiasche e chips di topinambur

*Home-made macaroni with hare sauce, carrot cream,
olives and Jerusalem artichoke chips*

24€

Gnocchetti all'amatriciana di gamberi

Gnocchi fatti in casa, salsa di amatriciana, gamberi e petali di cipolla rossa

Home-made gnocchi, "amatriciana" sauce, shrimp and red onion petals

26€

Spaghetti cime di rapa e Balfegò

Spaghetti fatti in casa alla paprika dolce con cime di rapa, limone, polvere di capperi

e tonno rosso Balfegò marinato alla soya e liquirizia

*Sweet paprika homemade spaghetti with turnip tops, lemon, caper powder
and tuna Balfegò marinated with soya beans and licorice*

28€

Secondi - Main courses

Maialino da latte Confit

**cotto nel suo grasso per 20 ore, con friggiteli,
salsa di erborinato San Carlone in crosta di caffè, uva e granella di nocciole**

Suckling piglet cooked in his fat for 20 hours, sweet italian pepper

San Carlone blue cheese sauce coated in coffee crust , grapes, hazelnut crumble

24€

L' ombrina boccadoro

su crema di bietole al profumo di vaniglia, cipolla in saor, mele al lampone, crumble di grano arso

"Boccadoro" shi drum slices, vanilla flavoured swiss chard , onion saor,

raspberry apple, burned grain crumble

26€

Glacier 51

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

tartare di pomodoro confit, cialda di riso allo zafferano

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

45€

Filetto "Vacum" di vacca vecchia

Con patata farcita di porcini, verze scottate

Beef fillet, potato stuffed with cep mushrooms, sauteed cabbage

32€

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*

There are some of the cattle breeds that we have selected and have been matured for at least 20 days.

Depending on the availability of the market and the maturation, some breeds or cuts may not be available

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 – Rib steak 10,00€/hg

Direttamente dal mercato del Pesce

Solo pesce fresco dal mercato locale, ove possibili, altrimenti dal mercato Mediterraneo

Catch of the day from local market or from Mediterranean Sea market

(Pesce bianco/ white fish: Orata, Branzino, Pagello, etc, etc)

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

Dolci - Desserts

Panna cotta al rosmarino

biscotto integrale salato, purea di pere, castagne, sorbetto al cacao

Rosemary panna cotta pudding, salty whole wheat cookie, pear puree, chestnuts, cocoa sorbet

12 €

Miramisù...

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

Mascarpone creme brulèe, coffee jelly, savoiardo cookie foam

12 €

Bavarese al cioccolato fondente 70%

caramello mou, gelato al pistacchio, crumble al cioccolato, arachidi salate sabbiato

70% Chocolate Bavarian, caramel mou, pistachio ice cream, crystallised salted peanuts

12 €

Profumo di Natale

Sformatino caldo di pane, salsa di uvetta, daquoise alle mandorle, gelatina di rhum,

sorbetto di arance candite, schiuma alla vaniglia

Hot bread flan, raisin sauce, almond daquoise, rhum jelly,

candied orange sorbet, vanilla foam

12 €

Selezione di Formaggi

Cheese selection

16 €

Dolce con abbinamento vino – *Pairing dessert wine 16,00 €*

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