



Antipasti - Starters

**Prosciutto crudo con
giardiniera di verdure agrodolci fatta in casa**

Raw ham with sweet & sour pickles

20€

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€

Tartare di Ricciola, maionese leggera allo yogurt e sedano croccante

Amberjack tartare, light mayonnaise with yoghurt and crunchy celery

24€

Cappesante alla carbonara

Noci di cappesante avvolte nel guanciale, salsa al tuorlo,

crema di pecorino nero di Pienza, cialda di pasta

Seared scallops with bacon, egg yolk sauce, Pienza ewe cheese cream, pastry waffle

24€



Primi piatti – Pasta dishes

Mandilli de sea al pesto di basilico genovese, di nostra produzione

“Mandilli de sea” home-made pasta with Genoese basil pesto

18€

Gnocchi di patate fatti in casa con zucchine, gamberi viola

Home-made potato gnocchi with courgettes and purple prawns

24€

Tagliolini di rapa rossa fatti in casa al ragù di coniglio con salsa di pistacchi

Home-made tagliolini with beetroot with rabbit ragout and pistachios sauce

22€

Spaghetti al nero di seppia, salsa di vongole, asparagi e limone candito

Spaghetti with squid ink, clams sauce, asparagus and candied lemon

24€



Secondi – Main Courses

Morone cocco e carciofi

Black ruff, coconut and artichokes

24€

Frittura di calamari, gamberi rosa e verdura

Fried squid and pink prawns with vegetables

24€

Filetto di Fassona Piemontese con verdure saltate e riduzione di vino rosso

Fillet of Piedmontese Fassona with vegetables and red wine reduction

30€

Pescato del giorno alla ligure

Catch of the day Ligurian style

€ 11,00 / x hg



Dolci – Dessert

Miramisù...

*Crème brûlée al mascarpone, gel e sferificazione al caffè, spuma al savoiardo,
biscotto savoiardo al cacao*

Mascarpone crème brûlée, coffee jelly, savoiardo cookie foam and chocolate savoiardo

12€

Gelato di crema alla vaniglia fatto in casa

Vanilla ice cream home-made

€ 12

Spuma di yogurt greco con frutti di bosco marinati

Greek yoghurt foam with marinated berries

€ 12



Gli animali si nutrono...

L'uomo mangia...

...e solo l'uomo intelligente sa mangiare.

Anthelme Brillat-Savarin

Animals feed themselves;

men eat;

but only wise men know the art of eating

Anthelme Brillat-Savarin

Coperto e il nostro pane fatto in casa € 3,00 p.p.

Cover charge and home-made bread € 3,00 p.p.