



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 4-7-8-9-12

Maialino cotto per oltre 20 ore nello strutto, salsa di taleggio, verza alla colatura di alici, uva fragola, mandorle salate

Suckling pig cooked in lard more than 20 hours, taleggio sauce, savoy cabbage with anchovies syrup condiment, Isabella grapes, salted almonds

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

35 p.p.

Tasting of 4 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

Morone, cocco, taccole, lime 1-4-5-12 ➡➡

Morone fish, coconut, snow peas, lime

Fagioli e pasta 1-2-3-4-7-9-15 ➡➡

Beans and pasta

Ceci e Anguilla 1-4-9-15

Chickpeas and eel

Piccione viaggiatore 1-3-7-9-15

Carrier Pigeon

Ci vuole fegato e passione per un savoiaro. 1-3-4-7-9-12-15

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 5 vini

45 p.p.

Tasting of 5 wines

Degustazione di 5 formaggi 7

15 p.p.

Tasting of 5 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
- La Quaglia 1-9 24
Petto rosolato, crema di mais, catalogna e cioccolato bianco
Browned breast, corn cream, Catalonia chicory and white chocolate
- 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, guanciale, salsa al tuorlo, pecorino e chips di pasta
Scallops, guanciale, yolk sauce, pecorino cheese and pasta chips
- Tartare di pescato**, maionese leggera allo yogurt, sedano croccante 3-4-5-7-9-15 ➡ 28
*Daily fish tartare**, light yoghurt mayonnaise, crunchy celery*



Primi piatti

Middle courses

- Mandilli de sea al pesto ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 22
Mandilli de sea, pesto sauce
- Fagioli e pasta ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵ 26
Risoni al salto, crema di fagioli, tartare di mazzancolle al profumo d'arancia
Risoni pasta, beans cream, prawns tartare flavoured with orange
- Spaghettone “selvaggio” all’Amatriciana di mare ¹⁻⁴⁻⁶⁻¹⁵  28
Spaghetto al pepe nero selvaggio, salsa amatriciana, tonno rosso e liquirizia
Spaghetti with black pepper, amatriciana sauce, tuna and licorice
- Ravioli di agnello ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵ 26
Ravioli ripieni di agnello, spuma di parmigiano, castagne, consommé di carne affumicata e carciofi
Lamb ravioli, parmesan foam, chestnuts, smoked meat consommé and artichokes

Secondi piatti

Main courses

- Maialino da latte confit 4-7-8-9-12 32
Maialino cotto per oltre 20 ore nello strutto, salsa di taleggio, verza alla colatura di alici, uva fragola, mandorle salate
Suckling pig cooked in lard more than 20 hours, taleggio sauce, savoy cabbage with anchovies syrup condiment, Isabella grapes, salted almonds
- 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
- San Pietro all'aglio 1-3-4-7-14-15  48
Filetto di San Pietro con panure aromatizzata al timo, crema d'aglio, taccole, polvere di olive taggiasche, arancia e schiuma di vongole
Saint Peter fish fillet with thyme breading, garlic cream, snow peas, olives powder, orange and clams foam
- 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*

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 savoiardo biscotto savoiardo 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>	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 decongelato.

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 €