

**ANTIPASTI  
APPETIZERS**

Carpaccio di gamberi in pioggia di colori 2 € 18,00  
*A colourfull shrimp carpaccio 2 € 18,00*

Composizione di scampi su tournedos di zucchine alla menta coulis di mandorle e olio extra vergine D.O.P. della Riviera Ligure 2,8 € 19,00  
*Composition of seared prawns on zucchini tournedos with mint coulis of almonds and DOP extra virgin olive oil from the Ligurian Riviera 2,8 € 19,00*

Carpaccio di spada marinato in sale bilanciato con gocce di peperoni e affumicatura al legno di ulivo e sorbetto al lime 4 € 17,00  
*Sword carpaccio marinated in balanced salt with drops of peppers and olive wood smoked and lime sorbet 4 € 17,00*

Girello di vitello a bassa temperatura con salsa ai rossi d'uovo e gocce di burrata 3,4,7 € 16,00  
*Veal round and low temperature with egg yolk sauce and burrata drops 3,4,7 € 16,00*

Sformatino di zucca su crema di topinambur, tartufo nero e cialda di mais 3-7 € 19,00  
*Pumpkin flan on Jerusalem artichoke cream, black truffle and corn wafer 3,7 € 19,00*

**PRIMI PIATTI  
FIRST COURSE**

Bouillabaisse di pesce con tartare di gamberi di Mazara e granella di pistacchio su focaccia croccante al nero di seppia 1,4,2,14,8 € 21,00  
*Fish bouillabaisse with Mazara prawn tartare and pistachio grains on crispy focaccia with cuttlefish ink 1,4,2,14,8 € 21,00*

Croixetti al pesto con Basilico D.O.P. 1 € 17,00  
*Croixetti pasta with pesto D.O.P basil 8,7 € 17,00*

Tagliolino fresco mantecato in burro tartufato su crema di "morbidezza" di Santo Stefano d'Aveto e lamelle di tartufo nero 1,7 € 19,00  
*Tagliolini freshly creamed in truffle butter on Santo Stefano d'Aveto cream and black truffle slices 1,7 € 19,00*

Gnocchi fatti in casa con zucca mantovana, funghi porcini dell'entroterra saltati e bouquet di erbe spontanee della Liguria 1,3,4 € 19,00  
*Homemade gnocchi with Mantuan pumpkin, sautéed inland porcini mushrooms and a bouquet of spontaneous Ligurian herbs 1,3,4 € 19,00*

Trofie di castagna con sugo di ventresca di tonno e erbe aromatiche del territorio 1,4 € 16,00  
*Trofie of chestnuts with tuna belly sauce and aromatic herbs of the territory 1,4 € 16,00*

**SECONDI PIATTI  
MAIN COURSE**

Trancio di tonno in manto di erbe aromatiche su concassè di pomodoro al basilico e caviale di melanzane 4 € 24,00

*Tuna steak covered with aromatic herbs with tomato concassè with basil and aubergine caviar 4 € 24,00*

Filetto di rombo al forno con cuore di spinaci, salsa alle cozze e coriandolo 4,14 € 25,00  
*Baked turbot fillet with spinach heart, mussels and coriander sauce 4,14 € 25,00*

Fritto misto con verdure croccanti 2-4-9,14 € 21,00  
*Mixed fried fish with crunchy vegetables 2,4,9,14 € 21,00*

Filetto di spada cotto a bassa temperatura e caramellato con pavè di patate e spuma di melograno 4,7,3 € 27,00  
*Sword fillet cooked at low temperature and caramelized wit potato pave and pomegranae foam 4,7,3 € 27,00*

Filetto di vitellone di razza piemontese ai funghi porcini con patate nocciola dorate 7 € 27,00  
*Piedmontese beef fillet with porcini mushrooms and golden hazelnut potatoes 7 € 27,00*

**DOLCI  
DESSERT**

Parfait alla vaniglia su disco di pan di Spagna al cacao e quenelle di gelato alla liquirizia 3,7,1 € 8,00  
*Parfait on a disk of cocoa sponge cake and licorice ice cream quenelles 3,7,1 € 8,00*

Sfera di cioccolato ripiena di mousse alle castagne su salsa al cioccolato bianco 7 € 8,00  
*Chocolate sphere filled with chestnut mousse on white chocolate sauce 7 € 8,00*

Bosco d'autunno con crema di nocciole misto Chiavari 3,1,7-8 € 8,00  
*Autumn forest with mixed cream of hazelnuts of Chiavari 3,1,7-8 € 8,00*

Carpaccio di frutta con sorbetto al chinotto € 8,00  
*Fruit carpaccio with chinotto sorbet € 8,00*

Coperto € 3,00  
Cover charge € 3,00

