



*“ARIA | Ristorante celebra la Liguria intrecciando tradizione e innovazione.
Ogni piatto nasce dal rispetto profondo per il territorio, esaltando materie
prime locali attraverso tecniche contemporanee e interpretazioni inaspettate.
Dai profumi del mare, alle essenze dell'entroterra, ogni sapore racconta
una storia: quella di una regione ricca di autenticità,
reinventata con eleganza.”*

Chef Matteo



Ritmo Vegetale

*Cinque portate ispirate alla natura,
realizzato con ingredienti stagionali e locali,
nel pieno rispetto della terra.*

65 p.p.

Aria

San Pietro poché, fiore di zuccina, salsa pil-pil

Carnaroli, murena, colatura di peperone arrosto

Nasello alla brace, bagna cauda, fagiolini di Lavagna, acetosella

Ciliegie croccanti, yogurt, gelato all'amarena

80 p.p.

Si effettua per tutto il tavolo

A Mano Libera

*Un'esperienza di sette portate che riflette l'identità costruita nel tempo
dalla nostra cucina, frutto di un lavoro quotidiano, fatto di cura e scelte condivise.*

100 p.p.

Si effettua per tutto il tavolo

Offriamo un percorso di **abbinamento Vini**
pensato per accompagnare i nostri Menu

45 p.p.



Antipasti

Carota marinata, riduzione di arancia, limone 20

Melanzana frita, pomodoro, basilico 20

Seppiolina scottata, fondo di pollo, bietola, nduja 26

Gambero crudo, salsa di mandorla, pesca noce 40

San Pietro poché, fiore di zuccina, salsa pil-pil 26



Primi

Spaghetto cotto in brodo di fieno, crudo di scampi, asparago di mare, erbe selvatiche	28
Bottone, bagnun di acciughe, colatura di pomodoro fermentato	26
Carnaroli, murena, colatura di peperone arrosto	26
Paccheri "Pastificio Massi" al Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse, miso, pepe lungo	25



Secondi

Nasello alla brace, bagna cauda, fagiolini di Lavagna, acetosella	26
Pescato scottato, lattuga, vegetali marini	42
Aragosta alla brace, fondo di coniglio grigio di Carmagnola, cipolla rossa genovese	50
Tre variazioni d'agnello, alghe marine	32



Dolci

La mia Liguria...	13
Soufflé al limone, gelato fiordilatte di Cabannina	15
Cremino al cioccolato fondente, ciliegia, cannella	13
Degustazione di formaggi	15

Coperto 3€/persona

*I prezzi indicati sono in euro
Carta di controllo allergeni consultabile su richiesta*