

aria
RISTORANTE

*“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,
realizzate con ingredienti stagionali e locali,
nel pieno rispetto della terra.*

65 p.p.

Aria

Seppia scottata, borragine, nduja, fondo di pollo arrosto

Carnaroli alle erbe selvatiche, triglia scottata, riduzione di cipolla genovese

Pescato alla brace, salsa marinara, fagiolo di Pigna

Torta delle rose, sciroppo dell'Antica Confetteria "Romanengo"

80 p.p.

Si effettua per tutto il tavolo

A Mano Libera

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

5 portate 85 p.p.

7 portate 110 p.p.

Si effettua per tutto il tavolo

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

45 p.p.

aria
RISTORANTE

Antipasti

Zucca	20
Filetto di San Pietro, bietola novella, salsa pil pil	26
Seppia scottata, borragine, nduja, fondo di pollo arrosto	26
Coniglio e carota	22

aria
RISTORANTE

Primi

Bottoni di zucca arrosto, radici	24
Paccheri “Pastificio Massi” alla brace, calamari Cacciaroli, spuma di Parmigiano Reggiano	26
Spaghetti cotti in brodo di fieno, crudo di scampi, asparago di mare, aglio orsino	30
Carnaroli alle erbe selvatiche, animella di vitello, riduzione di cipolla genovese	26

aria
RISTORANTE

Secondi

Ricciola scottata, scarola, vegetali marini	42
Pescato alla brace, salsa marinara, fagiolo di Pigna	34
Agnello in tre assaggi, millefoglie di funghi	32

aria
RISTORANTE

Dolci

La mia Liguria...	13
Cremino al cioccolato fondente, uva fragola	13
Torta delle rose, sciroppo dell'Antica Confetteria "Romanengo"	15
Degustazione di formaggi	15

Coperto 4€/persona

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