

## Vegetariano

Insalata croccante

Carota

Erba Luisa

Zucchina

Fragola

65



## **A Mano Libera**

Un viaggio attraverso il gusto,  
guidati dalle mani del nostro chef Matteo Armanino

*Si effettua per tutto il tavolo*

90

## **Aria di Mare**

Millefoglie di razza alla caprese

Bottoni ripieni di cremoso di patate con polpo e il suo ristretto

Ricciola leggermente scottata, salsa mugnaia e insalata croccante

Pre dessert

Tarte tatin all'ananas con gelato alla vaniglia e pepe di Timut

*Si effettua per tutto il tavolo*

75



## Antipasti

Crepinette di rana pescatrice, bietola novella, scampo e salsa carpione	26
Millefoglie di razza alla caprese	25
Tartare di gamberi locali con spuma di mandorle, riccio di mare, mela e crumble di focaccia	38
Animella di vitello glassata con acqua di pomodoro e capperi	25
Zucchina trombetta	18

## Primi

Bottoni ripieni di cremoso di patate con polpo e il suo ristretto	26
Carnaroli al peperone arrosto, acciughe fresche e crumble di olive taggiasche	24
Mandilli de sea con scampi, zucchine trombetta e limone candito	32
Spaghetto all'erba Luisa, asparagi di mare e aglio orsino	24

## Secondi

Baccalà in tre servizi	26
Ricciola leggermente scottata, salsa mugnaia e insalata croccante	38
Anatra alla brace con acetosella, variazione di ciliegia e carota	28
Coniglio alla ligure in libera interpretazione	24

## Dolci

La mia Liguria...	12
Fragola, rabarbaro, pomodoro e gelato di Cabannina	12
Mousse allo yogurt e miele con carota, albicocca e rosmarino	12
Tarte tatin all'ananas con gelato alla vaniglia e pepe di Timut	12
Degustazione di formaggi	16

*Coperto 3€/persona*



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