

Degustazione “A Mano Libera”

Lasciati accompagnare dalla creatività del nostro chef Matteo Armanino
in un percorso di 7 portate.

Un'esperienza unica tra i sapori del nostro territorio,
grazie al menu personalizzato e creato al momento in base ai tuoi desideri.

Si effettua per tutto il tavolo

100 p.p.

Degustazione “A Mano Libera” **Vegetariana** di 5 portate

70 p.p.



“Aria”

La Degustazione

Palamita scottata, insalata di pere e consommé di pesce

Risotto alla zucca e robiola con baccalà e limone salato

Filetto di pescato, asparago di mare e finocchio

Pre dessert

La mia Liguria...

Si effettua per tutto il tavolo

80 p.p.



Antipasti

Scampo crudo e cotto su rabarbaro marinato in uva fragola	38
Palamita scottata, insalata di pere e consommé di pesce	26
“Radici”	20
Animella rosolata, bietola, julienne di seppia e salsa zimino	26

Primi

Risotto alla zucca e robiola con baccalà e limone salato	26
Cappellaccio ai funghi, burro salato, maggiorana e caffè	25
Spaghetto cotto in brodo di fieno con aglio orsino, erbe selvatiche e crudo di scampi	28
Paccheri “Pastificio Massi” al Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse e miso	25

Secondi

Filetto di pescato, asparago di mare e finocchio	42
Aragosta alla brace, salsa di coniglio alla ligure e cipolla rossa genovese	45
Quaglia farcita, il suo fondo e scorzonera	28
Agnello al sangue con scarola, erborinato di Cabannina e castagna	32

Dolci

La mia Liguria...	12
Soufflé all'uva fragola (<i>attesa 20min.</i>)	12
Frolla, frangipane alla nocciola, crema dolce di zucca ed Erba Luisa	10
Degustazione di formaggi	16

Coperto 3€/persona



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