



MENÙ DEGUSTAZIONE

La nostra cucina vi guiderà in un percorso degustazione
tra i sapori del nostro mare e delle nostre colline

Si effettua per tutto il tavolo

60

ANTIPASTI

Calamaro spadellato e zucchine alla scapece	20
Panzanella con tartare di pesce bianco e mozzarella di bufala	22
Sardenaira <i>(tipica pizza ligure al tegamino con pomodoro, acciughe, olive, capperi e aglio)</i>	13
Sformatino di zucchine trombetta con uovo morbido locale e fonduta	15
Salumi e formaggi con carne salada di Cabannina	14
Tartare di carne servita con tuorlo d'uovo bio locale, scaglie di ricotta salata della Val d'Aveto e nocciola	18



PRIMI

Mezzelune burro e maggiorana con ristretto di cipolla genovese
e prescinsêua stagionata

14

Mandilli de sea con pesto al mortaio

14

Corzetti del "Pastificio Dasso" al sugo di ricciola

18

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, acciughe fresche locali e briciole di focaccia

16

Ravioli genovesi au tuccu

14





SECONDI

Pescato ai profumi liguri e patate	24
Guazzetto di pesce locale	26
Diaframma grigliato con cipolla rossa genovese e salsa al peperone rosso	18
Bocconcini di coniglio saltati con olive taggiasche, pinoli e timo selvatico	16
Galletto grigliato con patate rustiche al rosmarino	20
Fritto misto vegetale all'italiana	16



DOLCI

Cheesecake di prescinsêua, basilico e lampone	8
Cre moso al cioccolato fondente con salsa ai frutti di bosco e gelato al fior di latte	8
Tiramisù espresso con salsa al lampone	8
Stroscia ligure con pesca al timo e crema al mascarpone	8

Coperto 2€/persona

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