



## MENÙ CONDIVISIONE

La nostra cucina vi guiderà in un percorso di degustazione  
e convivialità tra i sapori del nostro territorio.

*Si effettua per tutto il tavolo*

60 p.p.



## MENÙ ALLA CARTA

Sformatino di verdure di stagione con uovo morbido locale e fonduta	15
Carne salada, pecorino primosale e fave	16
Sardenaira <i>(tipica pizza ligure al tegamino con pomodoro, acciughe, olive, capperi e aglio)</i>	13
Brandacujùn con olive taggiasche, pomodoro confit, pinoli tostati e olio al prezzemolo	16
Spaghetti al limone, acciughe fresche, capperi e bottarga	14
Tortelli alle borragini e pesce bianco con cozze, gambero rosa e asparagi	16
Mandilli de sea con pesto al mortaio	14
Ravioli genovesi au tuccu di Cabannina	14
Baccalà in olio cottura con hummus di ceci	22
Pescato al Vermentino, timo e asparagi di Albenga	24
Guancia di manzo brasata al Rossese di Dolceacqua con cremoso di patate	18
Coniglio disossato in casseruola con pinoli tostati e olive taggiasche	14
Zuppa inglese	8
Bonet all'amaretto	8
Pinolata con zabaglione e gelato fior di latte	8
Gelato fior di latte di Cabannina	8

Coperto 2€/persona

I prezzi indicati sono in euro

Carta di controllo allergeni consultabile su richiesta

