

## La piccola degustazione

*“Un estratto della mia cucina con 2 portate ed un dessert,  
per un assaggio della filosofia che mi guida”*

Chef **Matteo**

50 p.p.  
*Vini e bevande esclusi*

### À la carte

Carpaccio di gambero viola	32
Polpo rosticcato con olio e.v.o. al prezzemolo	25
Tartare di vitellone	22
Spaghetti, aglio, olio, maggiorana e crudo di gamberi locali	25
Gnocchi di patate vitelotte, triglie, zafferano e crudo di seppia	22
Trofie al pesto	18
Seppiolina scottata ai profumi liguri con zucchine in conserva e pomodoro confit	24
Acciughe fritte a cotoletta	18
Petto d'anatra con cipolla marinata all'agro di lamponi e il suo fondo	26

*Coperto 3€/persona*

*I prezzi indicati sono in euro*

*Carta di controllo allergeni consultabile su richiesta*