



## GLI ANTIPASTI DI MARE SEAFOOD HORS D'OEUVRE

- La Crudità con Gambero Mediterraneo, Scampi e Ostriche con Dressing al Passion Fruit\* € 40  
*Santa Margherita Prawns, Scampi and Oyster Crudit  with Passion Fruit Dressing*
- La Tartare di Orata con Salsa all'Avocado Rifinita con Fragole alla Menta € 25  
*Sea Bream Tartar on Avocado Cream, Garnished with Mint Flavoured Strawberries*
- Lo Sformato Freddo di Cappon Magro alla Moda Camogliina\* € 25  
*Fish, Shellfish and Vegetable Flan, "Camogliina-Style" with Italian Green Sauce (Served Cold)*
- Il Carpaccio Cotto di Spigola all'Arancia con Soncino, Bacche di Goji e Pinoli in cialda al Nero di Seppia\* € 23  
*Grey Snapper Cooked Carpaccio, Flavoured with Orange, Soncino Salad, Goji Berries, and Pine Nuts, in Black Squid Ink*
- Il Collage di Marinati su Letto di Misticanza all'Olio Extra Vergine di Ponente\* € 22  
*Marinated Seafood Collage, with Extra Vergin Olive Oil*
- Il Baccal  al Profumo di Agrumi e Semi di Senape su Caponata alla Siciliana e Cialda Integrale al Finocchietto € 20  
*Cod Fish Flavoured with Citrus and Mustard Seed, on "Sicilian Vegetable Caponade", and Wholemeal Fennel Flavoured Waffles*

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5  a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5  per person*



## GLI ANTIPASTI DI TERRA HORS D'OEUVRE FROM THE LAND

- La Tartare di Filetto di Manzo a Coltello su Crema di Castelmagno, Rucola e Noci € 22  
*Beef Fillet Tartare on Castelmagno Cream, Rocket Salad and Walnuts*
- Il Filetto di Maiale Marinato al Sale Marino Iodato su Cuscino di Cavolo Rosso all'Aceto di Lamponi Mousse al Gorgonzola e Porro Fritto € 18  
*Pork Fillet Marinated in Iodized Sea Salt on Red Cabbage with Raspberry Vinegar, Gorgonzola Cheese Mousse and Fried Leek*
- La Bresaola dell'Antico Salumificio di Castiglione con Frutta di Stagione € 16  
*Dried Salted Beef from "Antico Salumificio di Castiglione Chiavarese" with Season Fruit*
- La Mozzarella di Brugnato con Faldoni di Pomodoro e Basilico al Sale Nero di Cipro € 14  
*Brugnato Mozzarella Cheese with Tomatoes and Basil with Cyprus Black Salt*

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5€ a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5€ per person*



## I PRIMI DI MARE SEAFOOD FIRST COURSE

Il Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare con Pomodoro Fresco e Basilico* <i>Carnaroli Risotto in Seafood Sauce with Fresh Tomato and Basil</i>	€ 24 (MIN. 2 PAX)
Le Linguine di Grano Duro Saltate con Pomodorini Ciliegia Rifiniti con Bottarga di Muggine <i>Durum Wheat Linguine Sauteèd with Cherry Tomatoes, and Mullet Roe</i>	€ 23
Il Sautè di Conchiglie Leggermente Piccante con Pachino e Crostoni di Pane all'Aglione <i>Sautè of Shellfish (Lightly Spicy) with Pachino Tomatoes and Garlic Croutons</i>	€ 19
I Ravioli al Pieno di Ombrina con Tritto di Pinoli e Timo Profumati al Limone Verde <i>Snapper Filled Ravioli, with Chopped Pine Nuts and Thyme, Flavoured with Green Lemon</i>	€ 18
Gli Spaghetti di Grano Duro Saltati con Vongole Veraci al Sentore di Aglio e Peperoncino <i>Classic Durum Wheat Spaghetti with Clams, Garlic and Red Pepper</i>	€ 18

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5€ a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5€ per person*



## I PRIMI DI TERRA FIRST COURSE FROM THE LAND

- |  |      |
|--|------|
| Le Trofie Mantecate al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini Verdi<br><i>Trofie Pasta with Prà Pesto, Green Beans and Potatoes</i>                                 | € 16 |
| I Pansotti Artigianali Conditi con Salsa alle Noci*<br><i>Homemade Pansotti pasta, filled with Green Vegetables and Ricotta cheese, served with Walnut Sauce</i> | € 16 |
| I Ravioli Artigianali di Erbette al "Tocco"*<br><i>Homemade Ravioli Filled with Wild Green Herbs Served with "Beef Brass Sauce with Pine Nuts"</i>               | € 15 |
| Il Minestrone di Verdura all'Antica Genova*<br><i>Genoese Style Fresh Vegetable and Pasta Soup flavoured with Pesto</i>  | € 15 |

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5€ a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5€ per person*



## I SECONDI DI MARE SEAFOOD MAIN COURSE

- La Gran Grigliata Mista di Pesce con Patate e Verdure in Salsa Citronette\* € 50  
*Grilled Seafood with Potato and Vegetable Platter, in Citron Sauce*
- Lo Spiedino di Gamberi Mediterranei alla Piastra con Verdurine Marinate Spuma di Patate alla Polvere di Capperi di Pantelleria\* e Salsa Teriyaki € 36  
*Grilled Mediterranean Prawns Skewer with Marinated Vegetables, Potato Mousse with Pantelleria Capers\* Powder and Teriyaki Sauce*
- Il Pesce fresco intero a scelta tra: € 32  
*Baked Catch of the day:*
- Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro fresco  
*Ligurian-Style, with Potatoes, Taggia Olives, Pinenuts and Fresh Tomatoes*
  - Mediterranea Pomodoro Ciliegia, Olivelle, Capperi, Basilico e Patate  
*Mediterranean-Style with Cherry Tomato, Olives, Capers, Basil and Potatoes*
  - Crosta di Sale con Dressing di Limone e Patate Saltate e Verdure Grigliate (MIN. 2 PAX)  
*Baked in Salt Crust, with Lemon Dressing, Sautéed Potatoes and Grilled Vegetables*
- La Frittura mista del Golfo\* € 27  
*Deep Fried Seafood from the Gulf*
- Lo Scottadito di Tonno in Crosta di Pistacchio su Letto di Rucoletta con Pomodorini Ciliegia al Basilico di Prà e Mirtilli all'Olio E.V.O. con Terra di Olive Essiccate € 26  
*Pan Seared Tuna in Sesame Crust, on a Bed of Rocket Salad with Cherry Tomatoes and Blue Berries*
- Il Tentacolo di Totano Grigliato al Timo con Mousse di Patate, Filanger di Cipolle Bionde al Rossese e Salsa in Riduzione al Sambuca\* € 24  
*Grilled Octopus Tentacles Flavoured with Thyme, Served with Potato Mousse, and Onion Petals in Rosesse Wine and Reduced Sambuca Sauce*

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5€ a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5€ per person*



## I SECONDI DI TERRA MAIN COURSE FROM THE LAND

Il Tournedos di Filetto di Manzo Rosolato al Burro, con Aspretto di Lamponi e Crema di San Stè con Spuma di Patate all'Olio Evo € 27

*Beef Fillet Tournedos, with Raspberry Sour Sauce, San Stè Cheese Cream and Potato Mousse in Extra Virgin Olive Oil*

Gli Straccetti di Vitello alla Ligure Sfumati al Vermentino € 23

*Veal Slivers, with Pine Nuts and Olives, Flavoured with Vermentino White Wine*

Il Filetto di Maialino al Profumo di Alloro e Limoncino con Salsa Mele allo Zafferano Rifinito con Filetti di Mandorla Croccante € 21

*Pork fillet Flavoured with Laurel and Limoncino, Served with Saffron and Apple Sauce, Finished with Crunchy Almond Flakes*

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5€ a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5€ per person*



## I PIATTI VEGETARIANI VEGETARIAN DISHES

Le Trofiette Saltate con Porcini al Reggiano e Crema al Tartufo Nero di Norcia <i>Trofie Pasta Sauteed with Porcini Mushroom, Reggiano Cheese, and Norcia Black Truffle Cream</i>	€ 25
Gli Gnocchi di Patate Mantecati con Burro, Salvia e Parmigiano* <i>Potato Gnocchi Sauteed in Sage Butter e Parmesan Cheese</i>	€ 14
Le Penne Rigate Saltate in Salsa di Pomodoro Fresco e Basilico <i>Penne Pasta Sauteed with Fresh Tomatoes Sauce, and Basil</i>	€ 14
L'Assortimento di Formaggi della Casa con le sue Guarnizioni: <i>Assorted Cheese platter with Different Garnishes:</i>	€ 16
Grana Padano 18 Mesi, Pecorino Fiore Sardo 24 Mesi, Castelmagno D.O.P., Gorgonzola D.O.P., San Stè, Mozzarella di Brugnato	
L'Hamburger di Seitan in Crosta Croccante su Crema di Ceci con Verdurine Croccanti, Pomodorini e Aceto Balsamico <i>Grilled Tofu Flavoured with Tumeric, on Chick Pea Cream, Finished with Reduced Balsamic Vinegar</i>	€ 16
Il Poker di Verdure Grigliate all'Olio E.V.O. <i>Assorted Grilled Vegetables with Extra Vergin Olive Oil</i>	€ 14
La Panache di Verdure al Burro Nocciolato* <i>Steamed Vegetables with Noisette Butter</i>	€ 12
L'Insalata Mista di Stagione al Naturale <i>Fresh Season Salad</i>	€ 10
La Mousse di Patate all'Olio E.V.O. <i>Potato Mousse with Extra Vergin Olive Oil</i>	€ 8
L'Assiette di Patate fritte* <i>French Fries</i>	€ 8

Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
*For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

\*

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5€ a persona  
*Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 5€ per person*