

Gli antipasti | *Hors d'oeuvre*



Il medaglione d'Astice con tartare di Orata, salsa Guacamole e mousse al Cocco
Lobster medallion with Sea bream Tartare, Guacamole sauce and Coconut mousse

€ 30



Il Baccalà Mantecato servito con Gazpacho di Pomodoro, polvere di Olive Taggiasche, Cozze e Crostino di Pane Integrale
Creamed cod with Tomato Gazpacho, "Taggia" olive powder, Mussels and wholemeal Crouton

€ 24



La Tartare di Manzo servita con Tuorlo d'Uovo marinato, crema di Pecorino Fiore Sardo, polvere di Capperi e Taralli Pugliesi
Beef Tartare with marinated Egg yolk, "Fiore Sardo" Pecorino Cheese cream, Caper powder and "Taralli" Croutons

€ 24



La Julienne di Seppia Mantecata con Burrata Pugliese, zester di Lime e granella di Pistacchio di Bronte con Pomodori Confittati
Cuttlefish Julienne with "Burrata" Cheese, Lime zest, Chopped "Bronte" Pistachios and Confst Tomatoes

€ 22



Il Salmone marinato accompagnato da dressing al Cioccolato Bianco e Passion Fruit con Finocchi
Marinated Salmon, White Chocolate and Passion Fruit dressing with Fennel

€ 20



Il Prosciutto Crudo di Parma con Melone Cantalupo
Parma Ham with Summer Melon

€ 16

I primi | *First courses*

- | | | |
|---|---|------|
| ■ | I Tagliolini della Casa saltati con Polpo brasato al Rossese di Dolceacqua
<i>Home-made "Tagliolini" Pasta with braised octopus and Rossese di Dolceacqua" Red Wine Reduction</i> | € 25 |
| ■ | I Ravioloni al Pieno di Mozzarella di Brugnato Saltati con Pomodorino Ciliegia,
Gamberi e Basilico D.O.P
<i>Raviolone filled with "Buffalo" mozzarella from "Brugnato" sautéed with local Tomatoes, Shrimps and DOP Basil</i> | € 22 |
| ■ | Il Riso Nero Pilaf Saltato con Verdurine di Stagione Crema di Asparagi e Bottarga di MugGINE
<i>Pilaf Black Rice Sautéed with Seasonal Vegetables, Asparagus Cream and Slices of Bottarga</i> | € 25 |
| ■ | Gli Gnocchi fatti in casa saltati con Vongole e Timo Limone variegati con crema di "Cacio e Pepe"
<i>Homemade Potato Gnocchi, Clams and lemon thyme creamed with "Cacio e Pepe" Sauce</i> | € 22 |
| ■ | Le Trofiette Mantecate al Pesto di Prà avvantaggiate con Patate e Fagiolini Verdi
<i>"Trofse" Pasta with "Prà" Pesto, Green Beans and Potatoes</i> | € 18 |

I secondi | *Main courses*

- | | | |
|---|--|------|
| ■ | Il Pesce al Forno alla Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro Fresco
<i>Baked Catch of the day, Ligurian-Style, with Potatoes, "Taggia" Olives, Pinenuts and Fresh Tomatoes</i> | € 35 |
| ■ | Lo Stoccafisso C.B.T. su cuscino di Mousse di Patate al Wasabi laccato
con salsa di Soia al Miele di Erika nostrana
<i>Stockfish C.B.T. on Wasabi Potato Mousse and local "Erika" Honey Soy Sauce</i> | € 30 |
| ■ | La Frittura Mista del Golfo*
<i>Deep Fried Seafood from the Gulf*</i> | € 28 |
| ■ | La Milanese di Tonno adagiata su velluto di Zucchine Trombetta, spuma di Patate mantecata
all'Olio EVO
<i>Fried Tuna "Milanese style" on Zucchini Cream, Potato Mousse with EVO oil</i> | € 28 |
| ■ | La Tagliata di Filetto di Manzo Servita con Cipolla di Tropea Agrodolce, Crema di "Carbonara"
e Pomme Sautè
<i>Beef Fillet Steak Served with Sweet and Sour "Tropea" Onion, Carbonara Cream and Potatoes Sautè</i> | € 28 |

I piatti vegetariani | *Vegetarian dishes*



Le Pennette di Grano Duro Saltate con Pomodori Pachino e Basilico
Penne Pasta Sauteed with Fresh Pachino Tomatoes, Red Onion and Basil

€ 15



La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. alla Moda Caprese
"Buffalo" Mozzarella with Tomato

€ 15



Il poker di Verdure grigliate all'Olio E.V.O.
Assorted Grilled Vegetables with Extra Vergin Olive Oil

€ 14



L'Insalata Mista di Stagione al Naturale
Fresh Season Salad

€ 10



La Mousse di Patate
Potato Mousse

€ 8

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità
**Some products may be frozen depending on availability*