

i nostri menù degustazione

Menu Tradizione & Innovazione

Tartare fuori tempo massimo tonno e zenzero

Gamberi rossi e rosa del nostro golfo, cavolo rapa, pesto di pinoli, crema di corallo

Millefoglie di foie gras, tonno rosso, alga nori, daikon marinato e sumiso

Coda di maiale iberico, ostriche e cocco affumicato

Tortelli di zucca di Rocchetta, chinotto di Savona e bottarga di muggine

Trancio di pesce nostrano, olive taggiasche, e clorofilla di prezzemolo

Petto di piccione alla brace, foie gras, ananas

Granita di gin tonic, gelato alle rose, finocchio e lastra all'aneto

Nocciola "tonda gentile" e caramello

€ 120 a persona

Percorso di 6 portate selezionate dallo Chef tra i piatti del menù degustazione

€ 90 a persona

Menù Sapori di Liguria

Menù di quattro portate legato ai prodotti tradizionali del territorio

€ 60 a persona

Menù Solo Mani *(su prenotazione)*

Menù di otto portate servito al tavolo sensoriale per una degustazione tattile

€ 120 a persona

Abbinamento vini e dintorini

Tradizione e innovazione € 50 a persona

Sapori di Liguria € 25 a persona

i menù degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Antipasti

<i>Crudo di pesce, gamberi, scampi con alghe croccanti e ricci</i>	€ 45,00
<i>Ostriche & ricci: Fines de Claire, Amélie, Belòn du belòn, pane nero, burro salato, cipollotto acidulato e gocce di salsa al peperoncino</i>	€ 39,00
<i>Tartare fuori tempo massimo: Gamberi rosa del nostro golfo con Caviale Calvisius, Dentice con perle di salmone Balik, Tonno con zenzero</i>	€ 44,00
<i>Gamberi rossi e rosa del nostro golfo, cavolo rapa, pesto di pinoli, crema di corallo</i>	€ 35,00
<i>Cappesante crude e cotte, cavolfiore, salsa ponzu e nocciole</i>	€ 33,00
<i>Millefoglie di foie gras, tonno rosso, alga nori, daikon marinato e sumiso</i>	€ 35,00
<i>Anguilla brasata al rossese di Dolceacqua su cremoso di capperi di Pantelleria, limone, basilico e lamelle di caviale Calvisius</i>	€ 32,00

Primi piatti

<i>Gnocchi di patata quarantina alla piastra ripieni di "ciupin"</i>	€ 28,00
<i>Spaghetti Mancini, scampi crudi e cotti, pesto di noci e maggiorana</i>	€ 32,00
<i>Bottoni ripieni di toma di pecora Brigasca, pepe di Sarawak, Caviale Calvisius e fagioli di pigna</i>	€ 33,00
<i>Tortelli di zucca di Rocchetta, chinotto di Savona e bottarga di muggine</i>	€ 28,00
<i>Risotto acquerello, lumache alle erbe di campo, burrata e lamponi</i>	€ 30,00
<i>"Ciupin", zuppa di pesce del nostro golfo</i>	€ 50,00

Secondi piatti

<i>Triglia di scoglio rosticciata, carciofi ripieni e yuzu</i>	€ 30,00
<i>Astice blu alla brace, zabaglione di crostacei, champignon e radici</i>	€ 40,00
<i>Trancio di pesce nostrano, olive taggiasche e clorofilla di prezzemolo</i>	€ 38,00
<i>Calamaro alla carbonara...</i>	€ 28,00
<i>Pesce al sale con piccole verdure di stagione</i>	€ 38,00
<i>Petto di piccione alla brace, foie gras, ananas e olive taggiasche</i>	€ 32,00
<i>Agnello di pecora Brigasca arrostito, topinambur, yogurt di pecora e dragoncello</i>	€ 34,00
<i>Lepre "à la Royale"</i>	€ 40,00