

ANTIPIASTI

- spiedini croccanti di gamberi al mais tostato e crema di parmigiano 13€
calamaretti spadellati con con chorizo e passatina di ceci bio 13€
insalata tiepida di seppie, con lenticchie e bottarga di tonno 13€
millefoglie di zucca grigliata con burrata dop, mandorle tostate 12€
involtini croccanti di speck con cuore di carciofo su cremoso di patate 12€
al profumo di basilico

PRIMI PIATTI

- risotto ai carciofi, fonduta di raschera e guanciale croccante 14€
tagliolini all'uovo con capesante e crema di tartufo nero 15€
ravioli di branzino con ragoût di scampi e gamberi 15€
il nostro risotto di mare 15€

SECONDI DI MARE

- frittura leggera di calamari, gamberi e verdure di stagione 18€
pescato del giorno con carciofi d'albenga e raggi di panissa 22€
baccalà al forno con crema di topinambours e tartufo nero 20€

SECONDI DI TERRA + CONTORNI

- melanzana brasata, hummus e verdure in tempura 13€
filetto di fassone e il suo fondo bruno con chips di sedano rapa
costolette d'agnello in panatura di erbe liguri con patate 18€
verdure grigliate 6€
verdure spadellate al wok in riduzione di soya 6€
patate saltate 5€
insalata mista 5€
carciofi e patate saltati in padella 7€
DESSERTS
'every breath (you take)' 8€

*crème brûlée alla vaniglia con crumble di mele, ananas, cannella e frutta secca
guarnita con crèmeux al cioccolato al caramello*

'killing me softly' 8€

mini cheesecake alle pere e il suo sorbetto, mousse al cioccolato fondente

'un istante' 8€

*namelaka al cioccolato bianco e pistacchio, dacquoise al pistacchio e mousse
di ribes nero*

'dolce del giorno' 8€

nel rispetto della stagionalità con un pizzico di creatività

'sogno d'estate' 8€

tortina tiepida di pasta sucrée con crema frangipane e coulis di mirtilli