



il nostro menu esprime un mondo di amore, passione e dedizione e abbiamo il piacere di condividerlo con voi

Cari ospiti

Lo Chef

Borardo Sejdiraj

Antipasti

Astice Zabaione Salato Zenzero The Matcha	36
Polpo Rosticcato Spuma di Patate Olive Taggiasche Basilico	30
Diversamente “Cappon Magro” Insalata di Orata Ortaggi Salsa Verde Barbabietola	28
Tartare di Manzo Bernese al Dragoncello Uovo di Quaglia Taralli Levistico	29

Primi Piatti

Tortello “La Mia Pappa al Pomodoro” Gambero Rosso Fave Guanciale	32
Linguine “Pastificio Gentile” A.O.P. Acciughe di Monterosso Crumble di Focaccia	28
Riso Carnaroli “Selezione Acquerello” Cacio e Pepe” Ricci di Mare Lime Bruciato	30
Bottoni di Patate quarantine Asparagi Consommè di Funghi Speziato Coriandolo	29

Omaggio alla Tradizione

Mandilli de Sea Pesto alla Genovese Patate Fagiolini	22
Spaghetti alla Carbonara	24
Tagliatelle di Pasta fresca al ragù Bolognese	23

Secondi Piatti

Frittura mista del Golfo	30
Rombo Agrumi Asparagi Capperi di Pantelleria Salsa Mugnaia	36
Branzino Conchigliacei Fagiolo Zolfino Brodo Spumeggiante	34
Filetto di pescato del Giorno Patate Arrosto Pinoli Olive taggiasche Basilico	32
Tournedos di manzo Terrina di patate Broccoli Salsa Perigeaux	38

Dessert

Mousse al Gianduia & Bailyes Cocco Ananas Marinato Melissa	17
Il Tiramisù della Tradizione	14
Fragola & Basilico: Variazione sul tema...	18
Valhrona Caramelia 36% Zuppa al Maracuja Crème Fraiche Nocciola "Misto Chiavari"	18
Sorbetto o Gelato di nostra Produzione	12

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

I prezzi sono espressi in Euro.