



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

A' LA CARTE

Antipasti

ASTICE GLASSATO	26
Guazzetto alla mediterranea – Basilico [2,6,7,9,11]	
GRAN CRUDO [2,4,6,9,14]	60
VAPORATA DI MARE	34
Verdure croccanti [2,4,7,14]	
RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI	22
Insalata di ortiche selvatiche – Latticello [4,7]	
TERRINA DI VERDURE ESTIVE	18
Focaccia tipo Recco, Olive Taggiasche e Ricotta Ligure [1,7]	

Primi Piatti

SPAGHETTINI GENTILE ALLA CARBONARA [1,7]	24
FETTUCINE AI RICCI DI MARE	28
Bottarga – limone [1,2,3,4,7,9,12,14]	
RISOTTO ALL'OLIO LIGURE	26
Crudo di cernia - Basilico - Pomodorini [4,9]	
TORTELLONE AI CROSTACEI	28
Tartufo - Fior di latte [1,2,3,4,7,9,14]	

Secondi Piatti

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI LARDO	36
Funghi di stagione – Patate - Tartufo [1,3,6,7,8,9,10]	
FRITTURA DEL GOLFO DEI POETI [1,2,3,4,7,8,14]	30
PESCATO DEL GIORNO [4]	15/hg
FILETTO DI ROMBO ALLE ERBE	34
Asparagi grigliati [1,4,7,9]	

Desserts

DELIZIA AL LIMONE [1,3,7]	14
GELATI E SORBETTI DEL GOLFO DEI POETI [1,3,7,12]	12
FROLLINO ALLA FRUTTA	14
Con crema di semi di papavero e frutta fresca di stagione [1,3,12]	