Antipasti

Starting with…

Gran Crudo di Pesci e Crostacei ◦*

Raw Seafood and Crustaceans Platter

€ 45

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Peperone arrostito ◦

Mackarel two ways with Prescinseua Cheese and roasted Pepper

€ 23

Triglia Ripiena alla Ligure con Vongole e Carciofi
su Spaghetto di Soia alle piccole Verdure ◦

Stuffed Red-Mullet Ligurian style with Clams and Artichokes
on Soya Spaghetti with small Vegetables

€ 24

Midollo di Vitello gratinato, Tartare di Tonno,
Cozze alla Marinara e fiore di Cappero ◦*

Roasted Veal Marrow, Tuna Tartare,
Marinated Mussels and Caper Flower

€ 25

Cipolla fondente con Uovo 63°,
Fonduta di San Sté, Tartufo Nero e Jus de Viande

Dark Onion with 63° Egg, San Sté cheese Fondue,
Black Truffle and Meat Juice

€ 26

Ostriche Cadoret

Cadoret Oysters

€ 6 cad/each

Primi Piatti

First Course

Risotto alle Acciughe nostrane con Capperi, Limone
e Croccante mediterraneo ◦

Anchovy Risotto with Capers, Lemon and crispy mediterranean

€ 23

Pappardelle di Crostacei con Scampi marinati,
Seppia e il suo Nero ◦*

Shellfish Pappardelle with marinated Scampi, Squid and its ink

€ 27

La nostra carbonara di Mare
con Guanciale croccante e Katsuobushi ◦

Our sea carbonara
with crispy Bacon and Katsuobushi

€ 25

Tortelli al Cacao con Anatra all'arancia sul suo fondo,
Prescinseua e Ribes ◦

Duck filled Cocoa Tortelli, Prescinseua Cheese and Red Currant

€ 24

Reginetta ripiena con Pesto
su Crema di Patate Quarantine, Fagiolini
e Cialda di Pinoli e Grana ◦

Pesto filled Reginetta on Potato Cream, String Beans
Pine nut and Parmesan Cheese Wafer

€ 22

Secondi Piatti

Second Course

Trancio di Pescato, Pasta Fillo al Basilico,
Puntarelle e le nostre Maionesi ◦

Fresh Fish Fillet, Basil Fillo Pasta, Asparagus Chicory and our Mayonnaises

€ 30

Sauté di Gamberi di Santa Margherita agli Agrumi
con Couscous di Verdure ◦

Santa Margherita sauteed Prawns with Citrus sauce
and Vegetable Couscous

€ 35

Tonno ai Cerali con Ciupin al Curry verde e Latte di Cocco,
Cipollotto e Scarola ◦

Cereal Tuna Fish with green Curry and Coconut Milk soup
Spring Onion and Endive

€ 28

Frittura di Pesce, Crostacei e Verdurine croccanti,
con salsa Agrodolce e Balsamica ◦

Mixed Fried Fish, Crustaceans, crispy Vegetables
with sweet and sour and balsamic Sauce

€ 26

Quaglia alla Rossini con Foie Gras,
Tartufo Nero e Panissa al Porro ◦

Rossini Quail with Fois-gras, Black Truffle, and Leek panissa

€ 32

Pancia di Agnello alla Villeroy,
con Purè di Carote allo Zenzero ◦

Villeroy Lamb belly. With Ginger Carrot Purée

€ 25

Dessert

Dessert

Sfera di Ricotta e Basilico con cuore al Limone,
Ananas e Crumble di Canestrelli ◦

Ricotta and Basil Sphere with Lemon heart,
Pineapple and Canestrelli Crumble
€ 12

La nostra rivisitazione della Banana Split ◦

Our Banana Split
€ 12

Mousse di Pera al Ciliegiolo e Wasabi
con Croccante di Mandorle ◦

Ciliegiolo wine and Wasabi Pear Mousse with Almond crunch
€ 12

Cremoso al Caffe e il suo Gelato con Biscotto di Nocciola
e Uvetta alla Grappa ◦

Coffee Parfait with its Ice-cream, Hazelnut biscuit and Grappa raisins
€ 12

Selezione di Formaggi di Liguria
con Miele e le nostre Mostarde

Cheese selection with Honey and Mustards
€ 18