

Primi Piatti

First Course

Risotto al Nero, tagliatella di Seppia e Sgombro affumicato °*

Black Risotto, Cuttlefish Tagliatelle and smoked Mackerel

€ 26

Tagliolini di Crostacei, Aglio, Olio e Peperoncino
con Tartare di Gamberi e Bottarga °

*Crustacean Tagliolini, Garlic, Oil and chilli Pepper
with Shrimp tartare and Botargo*

€ 28

La nostra carbonara di Mare
con Guancialetto croccante e Katsuobushi °

*Our sea carbonara
with crispy Bacon and Katsuobushi*

€ 26

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

Cocoa and Orange Duck Tortelli, Prescinseua Cheese and Currants

€ 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 Waffle*

€ 23

Secondi Piatti

Second Course

Trancio di Pescato, Beurre blanc, Zafferano e Lime
con Parmigiana estiva ◦

*Fresh Fish Fillet, Beurre Blanc, Saffron and Lime
with summer Parmigiana*

€ 30

Catalana di Crostacei con Maionese allo Sherry ◦*

Crustacean Catalana with Sherry Mayonnaise

€ 45

Tonno ai Cereali 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*

€ 28

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 Maialino a bassa temperatura
con Crudità di Gambero e Gelatina di Mele ◦

Slow-roasted Pork belly with raw Shrimp and Apple-jelly

€ 32

Dessert

Dessert

Mousse di Mandorle con Gelée di Albicocca
e Crumble di Amaretto ◦

Almond Mousse with Apricot Jelly and Amaretto Crumble

€ 12

La nostra rivisitazione della Banana Split ◦

Our Banana Split

€ 12

Crema Bruciata allo Zenzero con Melone marinato
e sorbetto al mango ◦

Ginger Crème Brûlée with marinated Melon and Mango Sorbet

€ 12

Cremoso al Caffè 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

OLIMPO

Menu Degustazione

Tasting Menu

Polpo in pasta Kataifi
con salsa di Peperone agrodolce

*Octopus in Kataifi pasta
with sweet and sour Pepper sauce*

Risotto al Nero, tagliatella di Seppia
e Sgombro affumicato

Black Risotto, Cuttlefish Tagliatelle and smoked Mackerel

Tonno ai Cereali 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*

Crema al Caffè e il suo Gelato
con Biscotto di Nocciola
e Uvetta alla Grappa

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

€ 85



ZEUS

Menu Degustazione *Tasting Menu*

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Cremoso di Zucchine

*Mackarel two ways with Prescinseua
and Courgette cream*

Tagliolini di Crostacei, Aglio, Olio e Peperoncino
con Tartare di Gamberi e Bottarga

*Crustacean Tagliolini, Garlic, Oil and chilli Pepper
with Shrimp tartare and Botargo*

Trancio di Pescato, Beurre blanc, Zafferano e Lime
con Parmigiana estiva

*Fresh Fish Fillet, Beurre Blanc, Saffron and Lime
with summer Parmigiana*

Mousse di Mandorle con Gelèe di Albicocca
e Crumble di Amaretto

*Almond Mousse with Apricot Jelly
and Amaretto Crumble*

€ 90



Antipasti

Starting with...

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °*

Raw Seafood and Crustaceans Platter

€ 45

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Cremoso di Zucchine °

Mackarel two ways with Prescinseua and Courgette cream

€ 23

Polpo in pasta Kataifi con salsa di Peperone agrodolce °*

Octopus in Kataifi pasta with sweet and sour Pepper sauce

€ 24

Lattughine di Mare ripiene, Dashi e Sedano Rapa °

Stuffed Sea-lettuce, Dashi and Celeriac

€ 24

Tartare di Cabannina in sfoglia,
Burratina, Caviale e Olio affumicato °

Cabannina Beef Tartare, Burrata, Caviar and smoked Oil

€ 26

Uovo 63° Scarola saltata, Fonduta di San Sté e Tartufo Nero °

*63° Egg, sautéed Escarole, San Sté cheese Fondue
and Black Truffle*

€ 23

Ostriche Cadoret

Cadoret Oysters

€ 6 cad/each