

# Antipasti

*Starting with...*

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °\*

*The Great platter of Raw Fish and Crustaceans*

€ 45

Triglia ripiena e scottata  
con Maionese alla Bottarga e Gel di Ibisco °

*Stuffed and seared Mullet with Bottarga mayonnaise and Hibiscus gel*

€ 24

Polpo croccante alla Paprika affumicata,  
Crema di Topinambur, Tartufo e Bagna Cauda \*

*Crunchy Octopus with Smoked Paprika, Cream of Topinambur,  
Truffle and Bagna Cauda*

€ 25

Animelle glassate con Gambero Crudo di Santa Margherita,  
Salsa di Zucca e Balsamico invecchiato °

*Glazed Sweetbreads with raw prawns from Santa Margherita,  
Pumpkin Sauce and Aged Balsamic Vinegar*

€ 26

Cannolo di Ricotta della Val di Vara,  
Trevisana Brasata e Fonduta al San Stè

*Cannoli stuffed with Ricotta from Val di Vara,  
braised Radicchio and San Stè Cheese fondue*

€ 22

Ostriche Cadoret

*Cadoret Oysters*

€ 5 cad/each

# Primi Piatti

## *First Course*

Risotto Carnaroli “Antica Riseria San Giovanni”  
al Wasabi con Ostriche, Caviale e Scampi °

*Wasabi creamed Risotto with Oysters, Caviar and Scampi*

€ 30

Pasta “Zero” al Ciuppìn di Mare, Prescinseua,  
Tartare di Riccola e la nostra Bottarga °

*Thin Macaroni with fish Sauce, Prescinseua Cheese,  
Amberjack tartare and Botargo*

€ 26

Tortelli ripieni di Acciughe  
con Ragù bianco di Coniglio alle Erbe Liguri °

*Anchovy Tortelli with rabbit ragout with Ligurian herbs*

€ 25

La nostra carbonara di Mare  
con Guanciaie croccante e Katsuobushi °

*Our sea carbonara  
with crunchy Bacon and Katsuobushi*

€ 25

Gnocchetti di Ceci con Pesto Nostrano  
su Crema di Patate Quarantine °

*Chickpea Dumplings with Pesto sauce  
on Quarantine Potato cream*

€ 22

# Secondi Piatti

## *Second Course*

Trancio di Pescato con Funghi Porcini in tre consistenze °

*Fresh Fish Fillet with Porcini Mushrooms  
in three consistencies cooking methods*

€ 30

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,  
Scaloppa di Foie Gras e ratatouille °\*

*Basilard Tuna with Veal Reduction,  
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Ratatouille*

€ 32

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

*Fried Fish and Crustaceans, crunchy Vegetables  
with sweet and sour and balsamic Sauce*

€ 26

Piccione in cinque cotture,  
Indivia alla brace e Foglie di Cappero °

*The Pigeon in five consistency cooking methods,  
grilled Endive and Caper leaves*

€ 28

Coscia di Anatra confit, Torchon di Foie Gras,  
Frutti Rossi e Cipolla Caramellata °

*Duck confit, Fois Gras Torchon, Red Fruits  
and caramelized Onion*

€ 28

# 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

Semifreddo al Chinotto di Savona,  
Sbrisolona di Mandorle e Melanzane Glassate al Miele °

*Chinotto Parfait, Almond "Sbrisolona" and Honey Glazed Eggplant*

€ 12

Mi-Cuit al Cioccolato Fondente e Caffè  
con Crema Inglese al Baileys °

*Dark Chocolate and Coffee Mi-Cuit with Baileys English Creme*

€ 12

La nostra Banana Split °

*Our Banana Split*

€ 12

Selezione di Formaggi con Miele e le nostre Mostarde

*Cheese selection with Honey and Mustards*

€ 18

# OLIMPO

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

Triglia ripiena e scottata  
con Maionese alla Bottarga e Gel di Ibisco

*Stuffed and seared Mullet with Bottarga mayonnaise  
and Hibiscus gel*

Tortelli di Acciughe  
con Ragù bianco di Coniglio alle Erbe Liguri

*Anchovy Tortelli with rabbit ragout with Ligurian herbs*

Trancio di Pescato con Funghi Porcini in tre consistenze

*Fresh Fish Fillet with Porcini Mushrooms  
in three consistencies cooking methods*

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*

€ 80



# ZEUS

## Menu Degustazione *Tasting Menu*

Polpo croccante  
alla Paprika affumicata,  
Crema di Topinambur, Tartufo e Bagna Cauda  
*Crunchy Octopus with Smoked Paprika,  
Cream of Topinambur, Truffle and Bagna Cauda*

Pasta “Zero” al Ciuppin di Mare, Prescinseua,  
Tartare di Riccola e la nostra Bottarga  
*Thin Macaroni with fish Sauce, Prescinseua Cheese,  
Amberjack tartare and Botargo*

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,  
Scaloppa di Foie Gras e ratatouille  
*Basilard Tuna with Veal Reduction,  
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Ratatouille*

Semifreddo al Chinotto di Savona,  
Sbrisolona di Mandorle  
e Melanzane Glassate al Miele ◦  
*Chinotto Parfait, Almond “Sbrisolona”  
and Honey Glazed Eggplant*

€ 90

