

Antipasti

Starting with...

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °*

Raw Seafood and Crustaceans Platter

€ 45

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Cremoso di Zucca °

Mackarel two ways with Prescinseua and Pumpkin cream

€ 23

Lattughine di Mare ripiene, Dashi e Sedano Rapa °*

Stuffed Sea-lettuce, Dashi and Celeriac

€ 24

Trippa in umido alla levantina
con carpaccio di Capesante e Maggiorana °*

*Levantine-style Stewed Tripe
with Scallop carpaccio and Marjoram*

€ 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

Primi Piatti

First Course

Risotto Cacio e Pepe con Cozze alla marinara
e tartare di Capasanta ◦*

*Pecorino Cheese and Pepper Risotto
with marinated Mussels and Scallop tartare*

€ 30

Fagottini di Granchio su Ciupin di mare e Totanetti brasati ◦*

Crab filled Ravioli on Sea-food sauce and braised baby Squids

€ 26

La nostra carbonara di Mare
con Guanciaie croccante e Katsuobushi ◦

*Our sea carbonara
with crispy Bacon and Katsuobushi*

€ 26

Tagliatelle al Caffè con ragout bianco di Coniglio e Tartufo ◦

Coffee-Tagliatelle with Rabbit ragout and Truffle

€ 27

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 con Funghi in tre consistenze
e millefoglie di Patate ◦

*Baked Fresh Fish Fillet with Mushrooms three ways
and Potato millefeuille*

€ 32

Sauté di Gamberi agli Agrumi
con Spaghetto di Soia alle piccole Verdure ◦

Citrus Fruit Prawn sauté with Soy veggie Spaghetti

€ 38

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 e Crostacei con Verdurine croccanti,
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

Filetto e pancia di Maialino
con Crema di Carote allo Zenzero e Indivia brasata ◦

*Slow-roasted Pork Fillet and Belly
with Carrot and Ginger cream, braised Endive*

€ 30

Dessert

Dessert

Mousse ai Marroni con salsa di Cachi,
Gelato alla Vaniglia e Tartufo Nero ◦

*Chestnut Mousse with Persimmon Sauce,
Vanilla Ice Cream and Black Truffle*

€ 15

La nostra rivisitazione della Banana Split ◦

Our Banana Split

€ 12

Crema Bruciata alla Rosa con Marmellata agli Agrumi
e sorbetto al Pompelmo ◦

Rose Crème Brûlée with Citrus Jam and Grapefruit 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

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Cremoso di Zucca

*Mackarel two ways with Prescinseua
and Pumpkin cream*

Fagottini di Granchio su Ciupin di mare
e Totanetti brasati

*Crab filled Ravioli on Sea-food sauce
and braised baby Squids*

Trancio di Pescato con Funghi in tre consistenze
e millefoglie di Patate

*Baked Fresh Fish Fillet with Mushrooms three ways
and Potato millefeuille*

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*

€ 85



ZEUS

Menu Degustazione

Tasting Menu

Lattughine di Mare ripiene,
Dashi e Sedano Rapa

Stuffed Sea-lettuce, Dashi and Celeriac

Risotto Cacio e Pepe con Cozze alla marinara
e tartare di Capasanta

*Pecorino Cheese and Pepper Risotto
with marinated Mussels and Scallop tartare*

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*

Mousse ai Marroni con salsa di Cachi,
Gelato alla Vaniglia e Tartufo Nero

*Chestnut Mousse with Persimmon Sauce,
Vanilla Ice Cream and Black Truffle*

€ 90

