

Gli Antipasti di Mare / Seafood hors d'oeuvre

- La crudità con Gambero Mediterraneo, Scampi e Ostriche al dressing di Passion Fruit**
Mediterranean Prawns, Scampi and Oyster crudité with Passion Fruit dressing 35,00€
- La Tartare di Orata alla Menta con salsa di Avocado rifinita alle Fragole* 25,00€
Sea Bream Tartar on Avocado Cream, garnished with Mint flavoured Strawberries
- Il Carpaccio cotto di Spigola all'Arancia con Soncino, Bacche di Goji e Pinoli in cialda leggera al Nero di Seppia** 24,00€
Grey Snapper cooked carpaccio flavoured with Orange, Soncino Salad, Goji Berries, and Pine Nuts, in Black Squid Ink
- Il Baccalà al profumo di Agrumi e semi di Senape su Caponata alla Siciliana e Cialda Integrale al Finocchietto** 22,00€
Cod fish flavoured with Citrus and Mustard Seed, on " Sicilian Vegetable Caponade", and Wholemeal Fennel flavoured Waffles
- Il Collage di Marinati all'Olio Extra Vergine di Ponente** 20,00€
Marinated Seafood mix with Extra Virgin Olive Oil
- Il sauté di Coquillages leggermente piccante con Pachino e Crostino di Pane all'Aglio* 18,00€
Sauté of Shellfish (lightly spicy) with Pachino Tomatoes and Garlic Croutons

Gli Antipasti di Terra / Hors d'oeuvre from the land

- La tartare di Filetto di Manzo a coltello su crema di Padano e Rucola* 22,00€
Beef Fillet Tartare, on Grana Padano Cheese cream and Rucola
- La Bresaola dell'Antico Salumificio di Castiglione Chiavarese con Frutta di Stagione* 14,00€
Dry Beef Bresaola from the "Antico salumificio di Castiglione Chiavarese" with Seasonal Vegetables
- La Mozzarella Fiordilatte di Brugnato con faldoni di Pomodoro e Basilico al sale Nero di Cipro* 13,00€
"Brugnato" Mozzarella Cheese with wafer Thin Tomatoes and Basil, seasoned with Cyprus Black Salt

I Primi di Mare / Seafood first course

- Il Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare con Pomodoro fresco e Basilico** 22,00€
Carnaroli Risotto in Seafood Sauce with fresh Tomato and Basil (min. 2 pax.)
- Le Linguine di Grano Duro saltati con Pomodorini Ciliegia rifiniti con Bottarga di Tonno* 21,00€
Durum Wheat Linguine sauteed with Cherry Tomatoes, and Tuna Roe
- I Ravioli al pieno di Ombrina con trito di Pinoli e Timo profumati al Limone verde** 16,00€
Snapper filled Ravioli, with chopped Pine nuts and Thyme, flavoured with Green Lemon
- Gli Spaghetti di Grano Duro saltati con Vongole Veraci al sentore di Aglio e Peperoncino* 17,00€
Classic Durum wheat Spasgetti with Clams, Garlic and Red Pepper

I Primi di Terra / First course from the land

- I Mandilli mantecati al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini verdi* 16,00€
Mandilli Pasta with Prà Pesto, Green Beans and Potatoes
- I Ravioli artigianali di Erbette al "Tocco"** 14,00€
Homemade Ravioli filled with Wild Green Herbs served with "Beef brass sauce with Pine nuts"
- Il Minestrone di Verdura all'antica Genova ** 14,00€
Genoese Style Fresh Vegetable and Pasta Soup flavoured with Pesto

I Secondi di Mare / Seafood main course

*La gran Grigliata Mista di Pesce con Patate e Verdure in dressing al Limone** 48,00€
Grilled Seafood with Potato and Vegetable Platter, in Citron Sauce

*Lo Spiedino di Gamberi Mediterranei fritti su velluta di Zucchine con mousse di Patate rifinito con Polvere di Capperi di Pantelleria** 35,00€
Skewered deep fried Prawns on Courgette Veloutè with Potato Mousse and Caper Powder

Il Pesce fresco intero a scelta tra : 30,00€
Baked Catch of the day

Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro fresco
Ligurian style with Potatoes, Taggia Olives, Pinenuts and fresh Tomatoes

Mediterranea Pomodoro Ciliegia, Olivelle, Capperi, Basilico e Patate
Mediterranean style with Cherry Tomato, Olives, Capers, Basil and Potatoes

(min. 2 pax) Crosta di Sale con dressing di Limone e Patate saltate e Verdure Griglia
baked in Salt crust, with Lemon Dressing, sautéed Potatoes and grilled Vegetables

Lo scottadito di Tonno in crosta di Sesamo su letto di Ruculetta con Pomodorini Ciliegia e Mirtilli all'Olio E.V.O. e Basilico di Prà 26,00€
Pan seared Tuna in Sesame crust, on a bed of Rocket Salad with Cherry Tomatoes and Blue berries

*La Frittura mista di Pesce del Doge ** 25,00€
Deep Fried Seafood at Home

*Il tentacolo di Totano grigliato al Timo con mousse di Patate, petali di Cipolle Bionde al Rossese e salsa in riduzione di Sambuca** 20,00€
Grilled Octopus Tentacles flavoured with Thyme, served with Potato Mousse, and Onion Petals in Rossese Wine and reduced Sambuca Sauce

I Secondi di Terra / Main course from the land

Il Tournedos di Filetto di Manzo rifinito con crema al Castelmagno, Aspretto di Lamponi e spuma di Patate 26,00€
Beef fillet tournedos with Castelmagno Cheese cream, raspberry sour sauce and Potato Mousse

Il Filetto di Maialino al profumo di Alloro e Limoncino con salsa Mele allo Zafferano rifinito con filetti di Mandorla croccante 20,00€
Pork fillet flavoured with Laurel and Limoncino, served with Saffron and Apple sauce, finished with crunchy Almond flakes

I piatti Vegetariani

Vegetarian dishes

<i>Le Trofiette saltate con Porcini al Reggiano e crema al Tartufo Nero di Norcia</i> <i>Trofie Pasta ,sauteed with Porcini Mushroom ,Reggiano Cheese, and Norcia Black Truffle Cream</i>	<i>22,00€</i>
<i>Gli Gnocchi di Patate mantecati con Burro, Salvia e Parmigiano*</i> <i>Potato Gnocchi sauteed in Sage Butter e Parmesan Cheese</i>	<i>13,00€</i>
<i>Le Penne rigate saltate in salsa di Pomodoro fresco e Basilico</i> <i>Penne pasta sauteed with fresh Tomatoes Sauce, and Basil</i>	<i>13,00€</i>
<i>L'assortimento di Formaggi della Casa con le sue guarnizioni</i> <i>Assorted Cheese platter with different Garnishes</i>	<i>15,00€</i>
<i>L'Hamburger di Seitan in crosta croccante su crema di Ceci, Aceto Balsamico e Pomodorini</i> <i>Seitan Hamburger on a cream of Chickpeas finished with Balsamic Vinegar and Cherry Tomatoes</i>	<i>15,00€</i>
<i>Il Poker di Verdure grigliate all'Olio E.V.O.</i> <i>Assorted Grilled Vegetables with extra Vergin Olive Oil</i>	<i>14,00€</i>
<i>La Panache di Verdure al Burro Nocciolato*</i> <i>Steamed Vegetables with Noisette Butter</i>	<i>10,00€</i>
<i>L'Insalata Mista di Stagione al Naturale</i> <i>Fresh Season Salad "Natur"</i>	<i>9,00€</i>
<i>La mousse di Patate all'Olio E.V.O.</i> <i>Potato Mousse with Extra Vergin Olive Oil</i>	<i>8,00€</i>
<i>L'assiette di Patate fritte*</i> <i>French Fries</i>	<i>8,00€</i>