

*La nostra cucina ha come obiettivo l'esaltazione del territorio, rivisitando in chiave moderna piatti di antica tradizione.*

*Materie prime ed ingredienti sono fedeli interpreti del nostro essere liguri.*

*Proponiamo 3 percorsi degustativi, di diversa natura, riservati all'intero tavolo.*

*Potranno anche essere scelti i singoli piatti estrapolandoli dai diversi menù, dando modo così di spaziare fra le nostre suggestioni.*

## Il Mare oltre gli orizzonti

Muggine, Asparagi, Bottarga e Pane	*19,00
Acciughe Fritte, Erbe Aromatiche, Valeriana e Citronette	*18,00
Bottoni di Seppie, il loro nero, Piselli, Pinoli e Maggiorana	*20,00
Pescato del Giorno, Fagiolini, Rucola, Prezzemolo e Olive	*30,00
Pere, Sciacchetrà, Toma, Timo e Sablè al Miele	*10,00
€ 65,00	(Vini Esclusi **)

## Suggerzioni Vegetali

Carciofo di Albenga, Fave, Olive e Maggiorana	*18,00
Pansotti di Patate, Erbe Aromatiche, Mandorle e Zafferano	*18,00
Lattuga Arrostita, Fagioli, Demi-Glace Vegetale, Pane e Timo	*22,00
Piselli, Cocco e Caffè	*10,00
€ 45,00	(Vini Esclusi **)

*\*per ogni singolo piatto corrisponde il prezzo indicato*

*\*\*Proponiamo tre tipologie di abbinamento con vini (3 calici 15€, 4 calici 20€, 5 calici 25€)*

# Sapori e Aromi di Liguria

## Passaggi di Tempo

Ricciola Cruda, Sedano, Pino Marittimo e Pinolo	*24,00
Polpo, Nocciole, Aglio Nero, Spinacino e Timo	*24,00
Coniglio Fritto, Fave, Rafano e Rucola	*20,00
Taglierini, Rana Pescatrice, Prebugiun, Tuorlo e Olive	*22,00
Stoccafisso, Latte, Bietole, Alloro e Mandorle	*25,00
Agnello di Zeri, Panure di Macchia Mediterranea, fagioli di Pigna, Ginepro e Mirto	*27,00
Olive Taggiasche, Olio Dop e Cioccolato Bianco	*10,00
€ 85,00	(Vini Esclusi **)

*\*per ogni singolo piatto corrisponde il prezzo indicato*

*\*\*Proponiamo tre tipologie di abbinamento con vini (3 calici 15€, 4 calici 20€, 5 calici 25€)*

*“Cibi e Vini che si rincorrono attraverso sentieri, strapiombi, colline e boschi.*

*A volte si raggiungono, a volte no, ma ciò che li circonda e li caratterizza lascerà un segno indelebile nella nostra anima.”*