

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

Cundijun Ciù Bun

Acciughe Fritte, Erbe Aromatiche, Valeriana e Citronette	*18,00
Gnocchi, Muscoli, Aglio Nero, Pomodoro Giallo, Pane e Timo	*20,00
Pescato del Giorno, Fagiolini, Rucola, Prezzemolo e Olive	*30,00
Albicocca, Basilico, Prescinseua, Miele e Crumble Evo	*10,00

€ 65,00 (Vini Esclusi **)

Suggestioni Vegetali

Zucchina Fritta, Scabeccio, Cipolla Rossa, Olive , Valeriana, Rosmarino	*17,00
Pansotti di Patate, Peperoni, Capperi e Maggiorana	*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 Arrostito, Rose, Ravanelli e Limoni	*24,00
Coniglio, Erbe Aromatiche, Gin, Cetriolo, Rucola e Prescinseua	*20,00
Ravioli di Ciuppin, Zafferano, Finocchietto e Pinolo Tostato	*22,00
Stoccafisso, Latte, Bietole, Alloro e Mandorle	*25,00
Faraona, Rosmarino, Nocciole Fermentate, Ceci e Spinacino	*27,00
Olive Taggiasche, Olio Dop e Cioccolato Bianco	*10,00

€ 85,00

(Vini Esclusi **)

**per ogni singolo piatto corrisponde il prezzo indicato*

***Proponiamo Abbinamento per ogni portata (8 calici 45€)*

“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.”