

*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, Prescinseua e Limone \*18,00€

Gnocchi, Muscoli, Pomodorino Giallo, Aglio Nero, Pane e Timo \*24,00€

Pescato del Giorno, Zucchine, Salicornia, Olive Taggiasche e Maggiorana \*30,00€

Mandorle, Pesche, Pigato e Salvia \*10,00€

€ 70,00 (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

Gamberi Crudi, Trombette, Mandorle e Maggiorana	*25,00€
Ricciola Sott' Olio, Cetrioli, Prescinseua, Rucola e Menta	*27,00
Polpo, Rose, Ravanelli e Pinoli	*25,00€
Pansotti di Baccalà, Fondo di Cipolle, Pomodori Secchi, Olive e Origano Fresco	*23,00€
Rana Pescatrice al Nero, Ceci, Nocciole e Tartufo Nero	*30,00
Matamà, Bietole, fondo bruno, Salsa Verde, Porcini Secchi ed Erbe Aromatiche	*27,00
Olive Taggiasche, Olio Dop e Cioccolato Bianco	*10,00€
€ 90,00	(Vini Esclusi **)

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

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

## Suggerzioni Vegetali

Gattafin di Zucchine, Lattuga, Pinoli Fermentati e Finocchietto	*20,00€
Ravioli di Peperone Rosso, Fondo di Peperone Giallo, Mandorle e Menta	*22,00€
Melanzana Brasata, Rucola, Pane, Aglio e Basilico	*23,00€
Melone, Nocciole Tostate e Maggiorana	*10,00€

€ 50,00 (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€)*

## Dessert

Mandorle, Pesche, Pigato e Salvia	*10,00€
Olive Taggiasche, Olio Dop e Cioccolato Bianco	*10,00€
Melone, Nocciole Tostate e Maggiorana	*10,00€
Cioccolato, Lavanda e Mandorle	*10,00€

*“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.”*