

*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.*

***Per le scelte alla carta Pane e Coperto € 3,00***

## Il Mare D'Autunno

Ricciola Croccante, Cappuccio Viola, Rafano e Valeriana	*26,00
Polpo Arrostito, Cavolo Nero, Mais, Aglio e Tartufo	*27,00
Gnocchi di Castagne, Vongole, Broccoli, Pane Nero e Limone	*23,00
Pescato del Giorno, Porcini, Noci e Rucola	*30,00
Mandarino, Cioccolato Bianco, Cacao 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€)**

## L'Altra Liguria

### *Quella Aspra e Cruenta degli Strapiombi e della Selvaggina*

Lepre Cruda, Nocciole, Aglio Nero e Timo	*23,00
Cinghiale Fritto, il suo fondo, Ginepro e Rucola	*22,00
Pansotti di Capriolo, Tartufo Nero, Pinoli Fermentati e Basilico	*25,00
Colombaccio, Porcini, Rafano ed Erbe Aromatiche	*27,00
Castagne, Cioccolato Fondente, Uvetta e Rosmarino	*10,00

€ 60,00

(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€)*

## Suggerimenti Vegetali

Zucca Arrostita, Galletti, Valeriana, Aglio, Pane Croccante e Timo	*18,00
Ravioli di Barbabietola, Fondo di Porcini Secchi, Nocciole e Maggiorana	*20,00
Cavolfiore Brasato, Tartufo Nero, Bietole e Ceci	*27,00
Cachi, Mandorle e Liquirizia	*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€)*

## Strade Tortuose

Percorso a mano libera di 7 portate scelte al momento su ispirazione dello Chef

€ 90,00 (Vini Esclusi \*\*)

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

*\*\*Proponiamo Abbinamento per ogni portata (7 calici 40€)*

## Dessert

Mandarino, Cioccolato Bianco, cacao e Salvia	* 10,00 €
Cachi, Mandorle e Liquirizia	*10,00 €
Castagne, Cioccolato Fondente, Uvetta e Rosmarino	*10,00 €
Olive Taggiasche, Olio Dop e Cioccolato Bianco	*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. "*