

*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 Oltre gli Orizzonti

Baccalà Crudo, Finocchi, Pinoli e Lime \*26,00€

Polpo Arrostito, Fave, Rafano e Rucola \*25,00€

Acciughe Fritte, Erbe Aromatiche, Valeriana, Prescinseua e Limone \*18,00€

Scucuzun, Seppie, Patate, Fagiolini e Origano Fresco \*23,00€

Ravioli di Gamberi, Lattuga, Menta e Mandorle \*25,00€

Pescato del Giorno, Asparagi, Basilico, Mais e Olio alla Brace \*30,00€

Nespole, Caramello Salato, Crumble all' Olio Evo e Salvia \*10,00€

5 portate € 70,00

7 portate € 90,00 (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

Negia di Gallina, Sedano e Prezzemolo	*20,00€
Tomaxella di Coniglio, Ravanello, Aglio e Maggiorana	*22,00€
Pansotti d' Anatra, il suo fondo, Bietole, Porcini Secchi e Timo	*24,00€
Capra, Fagioli di Pigna, Cipollotto, Rossese e Ginepro	*26,00€
Cioccolato Fondente, Liquirizia, Caffè e Mandorle Tostate	*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

Carciofo, Olive Taggiasche, Capperi e Alloro	*18,00€
Bottoni di Piselli, Zafferano, Aglio Nero e Scorza di Limone	*22,00€
Lattuga Brasata, Demi-Glace Vegetale, Ceci, Pane Croccante e Rosmarino	*20,00€
Carota, Nocciole e Arancia	*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€)*

## Mano Libera

Percorso a Mano Libera di 9 Portate Scelte al Momento su Ispirazione dello Chef

€ 100,00 (Vini Esclusi\*\*)

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

## Dessert

Nespole, Caramello Salato, Crumble all' Olio Evo e Salvia \*10,00€

Cioccolato Fondente, Liquirizia, Caffè e Mandorle Tostate \*10,00€

Carota, Nocciole e Arancia \*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."*