

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

Brandacujun, Ceci, Olive Taggiasche e Maggiorana

***25,00€**

Rana Pescatrice, Verza, Citronette di Mandorle ed Erba Cipollina

***25,00€**

Polpo Fritto, Sedano Rapa, Valeriana e Ruta

***26,00€**

Ditali, Vongole, Patate, Broccoli e Tartufo Nero

***27,00€**

Ravioli di Seppia, Cavolo Nero, Aglio e Pinoli Tostati

***25,00€**

Pescato del Giorno, la sua Demi-Glace, Topinambur, Rafano e Rucola

***30,00€**

Mandarino, Cioccolato Bianco, Cacao 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€)**

Selvaggina

Lepre Cruda, Aglio Nero, Nocciole e Timo

*23,00€

Frizza di Cinghiale, Galletti, Pane Nero e Prezzemolo

*23,00

Lasagne Avvantaggiate, Capriolo, Chiodini, Prescinseua e Santoreggia *24,00€

Colombaccio, Porcini, Bietole, Noci e Vin Brulè

*30,00€

Castagne, Uvetta, Brandy 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€)

Orto D' Autunno

Zucca Arrostita, Melassa di Melograno, Misticanza, Pane Croccante e Menta *_{18,00€}

Pansotti di Porro, il suo fondo, Besciamella di Riso e Scorza di Limone *_{22,00€}

Cavolfiore Brasato, Fagioli di Pigna, Noccioline ed Erbe Aromatiche *_{20,00€}

Cioccolato, Cachi, Mandorle Tostate e Sale Maldon *_{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

Mandarino, Cioccolato Bianco, Cacao e Salvia

*10,00€

Castagne, Uvetta, Brandy e Rosmarino

*10,00€

Cioccolato, Cachi, Mandorle Tostate e Sale Maldon

*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.”