

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."