

## Antipasti

### **Calamaro ripieno di verdure arrostate, estratto vegetale e creme fraiche**

Squid stuffed with roasted vegetables, vegetable extract and creme fraiche  
Calamars farcis aux légumes rôtis, extrait végétal et crème fraîche

**17,00 €**

### **Cabannina in scatola**

**Terrina di sfilacci di carne razza cabannina, salsa verde e lattuga**

Cabannina in box

Terrine of shredded cabannina meat, green sauce and lettuce

Cabannina en boîte

Terrine de viande de cabannina effilochée, sauce verte et laitue

**18,00 €**

### **Spuma di Topinambur, cicoria, miele e aglio fermentato**

Jerusalem artichoke foam, chicory, honey and fermented garlic

Mousse de topinambour, chicorée, miel et ail fermenté

**17,00 €**

## Primi

### **Qubetto Verrigni, fave, vongole e crostacei**

**Pasta risottata con fondi di mare, olio aromatico e crudo di crostacei**

Qubetto Verrigni, broad beans, clams and shellfish

Pasta cooked with seafood sauce, aromatic oil and raw shellfish

Qubetto Verrigni, fèves, palourdes et crustacés

Pâtes aux fonds marins, huile aromatique et crustacés crus

**22,00 €**

### **Tortello di Cinghiale e salsa al mirtillo**

Wild boar Raviolo and blueberry sauce

Raviolo de sanglier et sauce aux myrtilles

**22,00 €**

### **Scucuzzun Primavera e prescinseua**

**Pasta tipica genovese, verdure di stagione, formaggio ligure e beurre blanche**

Scucuzzun primavera and prescinseua

Typical Genoese pasta, seasonal vegetables, Ligurian cheese and beurre blanche

Scucuzzun primavera et prescinseua

Pâtes génoises typiques, légumes de saison, fromage ligure et beurre blanche

**20,00 €**

## Secondi

### **Trancio di Pescato, indivia belga e fondo bruno di mare**

Fish steak, Belgian endive and seafood sauce  
Tranche de poisson, chicon et fond marin brun

**27,00 €**

### **Pancia di razza Cabannina, il suo fegato e giardiniera**

Cabannina beef belly, his liver and mixed pickles  
Poitrine de bœuf Cabannina, son foie et cornichons mélangés

**27,00 €**

### **Patata Affumicata, jus di verdure e erbe di campo**

Smoked potato, vegetable jus and wild herbs  
Pomme de terre fumée, jus de légumes et herbes sauvages

**25,00 €**

## Dessert

### **Meringata al cacao, mousse al fondente e coulis di fragole**

Cocoa meringue, dark chocolate mousse and strawberry coulis  
Meringue au cacao, mousse au chocolat noir et coulis de fraises

**9,00 €**

### **Semifreddo all'amaretto,**

#### **zucca, salvia e crumble di mandorle**

Amaretto Parfait, pumpkin, sage and almond crumble  
Amaretto parfait, crumble de potiron, sauge et amandes

**9,00 €**

### **Gelato al Shropshire, sedano, uvetta,**

#### **mirtilli e salsa al vino rosso**

Shropshire ice cream, celery, raisins, blueberries and red wine sauce  
Glace Shropshire, céleri, raisins, myrtilles et sauce aux au vin rouge

**9,00 €**