

## Antipasti

### **Palamita confit, insalatina di frutta e verdura, gaspacho di peperoni rossi**

Confit mackerel, fruit and vegetable salad, red pepper gazpacho  
Maquereau confit, salade de fruits et légumes, gaspacho de poivrons rouges

**17,00 €**

### **Petto di Piccione, il paté del suo fegato e spinacino**

Pigeon breast, its liver paté and baby spinach  
Poitrine de pigeon, paté de son foie et pousses d' épinard

**20,00 €**

### **Cipolla in 4 cotture, spuma di patate, aglio nero e liquirizia**

Four-way cooked onion, potato foam black garlic and licorice  
Oignon en 4 cuissons, mousse de pommes de terre, ail noir et réglisse

**16,00 €**



## Primi

### **Scucuzzun Ostriche, Limone e Prezzemolo**

Pasta tipica genovese, Ostriche di La Spezia, emulsione al prezzemolo

Scucuzzun Oysters, Lemon and Parsley

Typical Genoese pasta, La Spezia oysters, parsley emulsion

Scucuzzun, Huîtres, Citron et Persil

Pâtes typiques de Gênes, Huîtres de La Spezia, émulsion au persil

**22,00 €**

### **Bottone in farcia di capriolo al vino rosso, estratto di pomodoro e rucola**

Raviolo stuffed with roe deer in red wine, tomato extract, and arugula  
Raviolo farci de chevreuil au vin rouge, extrait de tomate et roquette

**22,00 €**

### **Fusilloro "Verrigni"**

#### **Peperone, panna acida e cipolla bruciata**

Fusillo "Verrigni" bell Pepper, sour cream and burnt onion

Fusillo "Verrigni" Poivron, creme fraiche et oignon brûlé

**22,00 €**



## Secondi

### **Nasello in olio cottura, insalata di pomodori crudo cotto e oliva taggiasca**

Hake in oil cooking, raw and cooked tomato salad with taggiasca olives  
Merlu en cuisson a l'huile, salade de tomates crues et cuites avec olives taggiasche

**27,00 €**

### **Cima alla ligure, aioli e pure di patate**



Ligurian-style stuffed veal, aioli and mashed potatoes  
Cima a la ligurienne, aioli et puree de pommes de terre

**27,00 €**

### **Melanzana in osmosi al basilico, pomodoro affumicato, mousse di Parmigiano**



Eggplant in osmosis with basil, smoked tomato, Parmesan mousse  
Aubergine en osmose au basilic, tomate fumée, mousse de parmesan

**25,00 €**

## Dessert

### **Bignè al Caffè, croquelin al cacao, in farcia di crema soffice al mascarpone**

Coffee cream puffs, cocoa craquelin, filled with soft mascarpone cream

Choux au café,

craquelins au cacao, fourrés à la crème moelleuse au mascarpone

**9,00 €**

### **Semifreddo al pistacchio, marmellata di ciliegie e crumble di pistacchi**

Pistachio semifreddo, cherry jam and pistachio crumble

Semifreddo à la pistache, confiture de cerises et crumble à la pistache

**9,00 €**

### **Gelato allo yogurt, albicocche e bottarga**

Yogurt ice cream, apricots and bottarga

Glace au yaourt, abricot et poutargue

**9,00 €**