

Antipasti

Cannolo di Gamberi nostrani in farcia di ricotta e prescinseua ed erbe spontanee

Cannolo of local shrimp stuffed with ricotta and prescinseua with wild herbs
Cannolo de crevettes locales farci de ricotta et de prescinseua aux herbes sauvages

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

Castagne, ricotta e cioccolato

Chestnuts, ricotta and chocolate

Marrons, ricotta et chocolat

9,00 €

Mela, Cannella e Crema inglese

Apple, Cinnamon and Custard

Pomme, Cannelle et Creme anglaise

9,00 €

Gelato al Blu di Capra, mandorle e pera caramellata

Goat Blue Cheese Gelato, almonds and caramelized pear

Glace au fromage de chèvre bleu, amandes et poire caramélisée

9,00 €