

Antipasti

Zuppa di molluschi, aglio nero e crumble di pane

Shellfish soup with black garlic and bread crumble

17,00 €

Coniglio ripieno e cavoli nostrani fermentati

Stuffed rabbit and fermented local cabbage

18,00 €

Spuma di Topinambur, cicoria, miele e aglio fermentato

Jerusalem artichoke foam, chicory, honey and fermented garlic

16,00 €



Primi

Qubetto Verrigni, fave, ostriche di La Spezia e crostacei

Pasta risottata con fondi di mare, olio aromatico e crudité

Verrigni qubetto pasta with fava beans, La Spezia oysters and fine shellfish

Creamy seafood-infused pasta, aromatic oil and raw delicacies from the sea

22,00 €

Ravioli Au “Tuccu di Cabannina”

e Parmigiano “Az Ag Persegona”

Ravioli with Tuccu sauce made from Cabannina beef

and “Az Ag Persegona” Parmesan

20,00 €



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

20,00 €



Secondi

Trancio di Pescato, indivia belga e fondo bruno di mare

Fish steak, Belgian endive and seafood sauce

27,00 €

Pecora Nostrale a bassa temperatura

su salsa allo spezzatino

Slow-cooked local mutton with rustic stew sauce

27,00 €

Verdure alla Wellington, Panna Acida semimontata

Wellington-style vegetables, lightly whipped sour cream

25,00 €



Dessert

Biscotto alla vaniglia, soffice di ricotta e Lemon curd

Vanilla biscuit with soft ricotta and lemon curd

9,00 €

Meringata alle Fragole

Strawberry meringue dessert

9,00 €

Gelato al Cioccolato, Nocciole Piemonte, Albicocca salata

Chocolate gelato, Piedmont Hazelnuts, salted Apricot

9,00 €