

Antipasti



Salsiccia di mare, 18
fagiolo bianco di Pigna, bbq, alloro
Sea sausage, Pigna white beans, bbq, bay leaf

Tournedos di coniglio di Carmagnola 18
Cipolla Fondente
Rabbit tournedos from Carmagnola,
fondant onion



Minestrina di legumi e verdure di stagione 17
Chill seasonal legume and vegetable broth, in the tradition of Ligurian “Mesciua”

Selezione stagionale di antipasti, 20
pensata per la condivisione (Min x 2)
A seasonal selection of antipasti, designed to be shared

Primi

Lasagna di mare, 22
Crostacei, molluschi e tonnetto
Seafood lasagna, Crustaceans and little Tuna

Bottoni in farcia di pecora ligure, 22
Susine e zabaione
Raviolo filled with mutton, plums and zabaione



Fusillone Benedetto Cavalieri, 22
Ai 5 Pomodori
Fusillone “Benedetto Cavalieri, Five tomatoes

Secondi

Crudo Cotto di Tonnetto alletterato 27

Tzaziki e giardiniera di verdure

Little tuna, raw and lightly seared, tzatziki and seasonal pickled vegetables



Cima alla ligure di “Cabannina” 27

Puree di patate

Ligurian-style stuffed “Cabannina” beef roll with mashed potatoes



Pithiviers di verdure stagionali, 25

Fondo vegetale

Seasonal vegetable Pithivier, vegetables jus

Dessert

Paris-Brest, mousseline alla nocciola, 10
Caffè

Paris-Brest, hazelnut mousseline, coffee

Biscotto alla vaniglia, soffice di ricotta, 10
Lemon curd

Vanilla biscuit with soft ricotta, lemon curd

Gelato al Fiordilatte, 10
Marmellata e confit di fichi

Fior di Latte Gelato, Fig jam and candied fig

La nostra selezione di Formaggi

Selection of raw milk cheeses

3 Assaggi 12

5 Assaggi 18