

[I Classici] - [I Mini Classici]

130 euro - 100 euro

Aperitivo di benvenuto in Liguria

⋮

Il cervo e la sua evoluzione

Lampone, senape, erba ruta, e chips croccanti

⋮

Uovo di Selva

Asparagi verdi, arance amare e prescinsêua

⋮

Pane & oro verde

⋮

Piccione di Laura Peri

Piselli dei cento giorni, lardo di Mora Romagnola e menta

oppure

Filetto di maiale Bio dei Fratelli Varvara

Rapanelli, rosolacci di papavero e salmoriglio

⋮

Risotto di Campo

*Riso Carnaroli Riserva San Massimo, robiola di Roccaverano,
burro al fieno, garum di polline, melissa e lavanda*

⋮

Sicilia

⋮

Il rimedio della nonna

Latte, miele di castagno, cognac, alloro e limone

⋮

Piccola Pasticceria

[Abbinamento vini]

5 calici - 70 euro

À la Carte

3 portate [di cui 2 salate + 1 dolce] € 115

4 portate [di cui 3 salate + 1 dolce] € 135

I Menù Degustazione per la loro complessità si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo, sono obbligatori oltre i quattro commensali. I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalarci subito qualsiasi genere di allergia o intolleranza al momento della comanda; sarà nostra premura fornirVi la lista degli allergeni all'interno dei nostri piatti. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

[Le Aromatiche] - [Le Mini Aromatiche]

140 euro - 110 euro

Aperitivo di benvenuto in Liguria

[Lavanda Inglese]

Borragine, erbe amare, fragole e rabarbaro

[Origano Cubano]

Zucchine, alghe, gambero rosa di Sicilia e pepe rosa

Pane & oro verde

[Shiso Rosso]

Pagro, stracciatella, agretti e limone nero

[Dittamo greco]

Mezze maniche Pastificio Massi al nero, seppia, aglio orsino e mandorle di Toritto

Sicilia

[Menta Australiana]

Asparago bianco, cocco e macis

Piccola Pasticceria

[Abbinamento vini]

5 calici - 70 euro

[Incursioni Aromatiche]

€ 160

*7 portate a scelta dello Chef per raccontare
la sua storia tra Classici e Aromatiche*

[Abbinamento vini]

6 calici - 80 euro

À la Carte

3 portate [di cui 2 salate + 1 dolce] € 115

4 portate [di cui 3 salate + 1 dolce] € 135