

[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

Zucchine trombetta di Albenga e santoreggia

•

Pane & oro verde

•

Piccione di Laura Peri

Mango, caffè e anice

oppure

Filetto di bue dei Fratelli Varvara

Fichi e salmoriglio delle sue foglie, Prosciutto Crudo

•

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] € 120

4 portate [di cui 3 salate + 1 dolce] € 140

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

•

[Rosa e chiodo di Garofano]

Pomodori di Lesina, amarene e rosa

•

[Origano e Verbena]

Triglia, pomodori cuori di bue, pesche e cetriolo barattiero

•

Pane & oro verde

•

[Corianolo]

Ricciola, pomodoro Nasone di Cavallino Trepporti, cocco, peperoni e melanzane

•

[Zafferano e Prezzemolo]

Spaghetti freddo Pastificio Massi, pomodoro datterino giallo di Zapponeta e limone

•

Sicilia

•

[Basilico e Tagete]

Pomodoro ciliegino, cioccolato e anguria

•

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] € 120

4 portate [di cui 3 salate + 1 dolce] € 140

In base alla disponibilità del mercato e per esigenze tecniche alcune materie prime e preparazioni
potrebbero essere state abbattute a temperatura negativa -18°C o surgelate all'origine