

*aria*  
RISTORANTE

*“ARIA | Ristorante celebra la Liguria intrecciando tradizione e innovazione.  
Ogni piatto nasce dal rispetto profondo per il territorio, esaltando materie  
prime locali attraverso tecniche contemporanee e interpretazioni inaspettate.*

*Dai profumi del mare, all'essenze dell'entroterra, ogni sapore racconta  
una storia: quella di una regione ricca di autenticità,  
reinventata con eleganza e creatività.”*

Chef Matteo



---

## Ritmo Vegetale

---

*Sapori di stagione, creatività e leggerezza  
nel pieno rispetto della natura e della terra.  
Percorso di 5 portate.*

65 p.p.

---

## Aria

---

Totano ripieno, fave, piselli, prescinsêua “Caseificio La Favorita”, ‘nduja

Risotto Carnaroli, canocchie, zafferano, caffè

Rombo in foglia di bietola, pil-pil, porro alla brace

Pre dessert

La mia Liguria...

80 p.p.

---

## A Mano Libera

---

*Un percorso di 7 portate tra i sapori del nostro territorio  
con menù ispirato dalla creatività dello Chef.*

100 p.p.

Offriamo un percorso di **abbinamento Vini**  
pensato per accompagnare i nostri Menu

45 p.p.

*aria*  
RISTORANTE

**Antipasti**

|  |    |
|--|----|
| Carota marinata, riduzione di arancia, limone                                  | 20 |
| Totano ripieno, fave, piselli, prescinsêua<br>“Caseificio La Favorita”, ‘nduja | 26 |
| Rombo in foglia di bietola, pil-pil, porro alla brace                          | 26 |
| Animella di vitello, pera croccante, bergamotto,<br>sedano selvatico           | 26 |

*aria*  
RISTORANTE

Primi

|  |    |
|--|----|
| Raviolino “Antica Genova”, triglia, limone   | 26 |
| Spaghetto cotto in brodo di fieno, crudo di scampi,<br>asparago di mare, erbe selvatiche   | 28 |
| Paccheri “Pastificio Massi” al Parmigiano Reggiano<br>delle Vacche Rosse, miso, pepe lungo | 25 |
| Risotto Carnaroli, canocchie, zafferano, caffè   | 26 |

*aria*  
RISTORANTE

**Secondi**

|  |    |
|--|----|
| Pescato alla brace, salsa ai vegetali marini, composta di finocchi                     | 42 |
| Aragosta alla brace, fondo di coniglio grigio di Carmagnola,<br>cipolla rossa genovese | 50 |
| Agnello dei "Prati Salati", il suo fondo, alghe marine                                 | 32 |
| Anatra al sangue, asparagi viola di Albenga  | 30 |

*aria*  
RISTORANTE

Dolci

|  |    |
|--|----|
| La mia Liguria...  | 12 |
| Cioccolato fondente all'erba luisa, chinotto candito, nocciola | 12 |
| Soufflé al limone, gelato fiordilatte di Cabannina             | 15 |
| Degustazione di formaggi                                       | 15 |

*Coperto 3€/persona*

*I prezzi indicati sono in euro  
Carta di controllo allergeni consultabile su richiesta*