

## Degustazione “A Mano Libera”

Lasciati accompagnare dalla creatività del nostro chef Matteo Armanino  
in un percorso di 7 portate.

Un'esperienza unica tra i sapori del nostro territorio,  
grazie al menu personalizzato e creato al momento in base ai tuoi desideri.

*Si effettua per tutto il tavolo*

100 p.p.

Disponibile anche in versione **Vegetariana** di 5 portate

70 p.p.



## “Aria”

### *La Degustazione*

Ricciola scottata con insalata di pomodoro, anguria alla brace e bottarga

Risotto allo zafferano “Az. Agricola Stille di Luna” con ristretto di zimino e crudo di seppie di nassa

Lomo di baccalà su spuma di patate e aglio nero di Voghera

Pre dessert

La mia Liguria...

*Si effettua per tutto il tavolo*

80 p.p.



## Antipasti

|  |    |
|--|----|
| Totano ripieno, zucchina trombetta e 'nduja                                  | 26 |
| Gambero viola crudo, pesca e mandorla  | 40 |
| Ricciola scottata con insalata di pomodoro,<br>anguria alla brace e bottarga | 32 |
| Porchetta di coniglio con acciughe in carpione                               | 20 |
| Carota marinata con riduzione di arancia e limone                            | 20 |

## Primi

|  |    |
|--|----|
| Spaghetto cotto in brodo di fieno con asparago di mare,<br>erbe selvatiche e crudo di scampi                   | 28 |
| Plin al bagnun di acciughe   | 25 |
| Risotto allo zafferano “Azienda Agricola Stille di Luna”<br>con ristretto di zimino e crudo di seppie di nassa | 26 |
| Paccheri “Pastificio Massi” al Parmigiano Reggiano<br>delle Vacche Rosse e miso                                | 25 |

## Secondi

|  |    |
|--|----|
| Filetto di pescato con il suo fondo e insalatina aromatica | 42 |
| Lomo di baccalà su spuma di patate e aglio nero di Voghera | 32 |
| Agnello al sangue, zucchina trombetta e fagioli di Pigna   | 32 |
| Anatra alla brace, ciliegie e acetosella                   | 28 |

## Dolci

|   |    |
|---|----|
| La mia Liguria...   | 12 |
| Cocco, ananas e frutto della passione   | 12 |
| Soufflé al limone e gelato al fior di latte di Cabannina ( <i>attesa 20min.</i> ) | 12 |
| Rabarbaro, pomodoro, mandorla e fragola   | 12 |
| Degustazione di formaggi  | 16 |

*Coperto 3€/persona*



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