



MENÙ CONDIVISIONE

La nostra cucina vi guiderà in un percorso di degustazione
e convivialità tra i sapori del nostro territorio.

Si effettua per tutto il tavolo

60 p.p.



MENÙ ALLA CARTA

Calamaro spadellato con crema di zucchine trombetta e pomodoro confit	18
Panzanella con tartare di pesce bianco	22
<i>Brandacujùn</i> con olive taggiasche, pomodoro confit, pinoli tostati e olio al prezzemolo	18
Carne salada, pesto di rucola, nocciole e ricotta salata	18
Sformatino di verdure di stagione con uovo morbido locale e fonduta	16
Sardenaira <i>(tipica pizza ligure al tegamino con pomodoro, acciughe, olive, capperi e aglio)</i>	13
Spaghetti con arselle, zucchine trombetta e bottarga	18
Pasta di Gragnano cotta nel <i>ciuppin</i> di pesce di scoglio	18
Ravioli genovesi <i>au tuccu</i> di Cabannina	16
<i>Mandilli de sea</i> con pesto al mortaio	15
Polpo grigliato con pappa al pomodoro	22
Filetto di pescato con guazzetto di pomodoro, basilico e frutti di mare	25
Guancia di manzo brasata al Rossese di Dolceacqua con cremoso di patate	20
Pancia di maialino arrosto con miele e cipolla rossa all'aglio	18
Degustazione di formaggi liguri	15
Stroscia ligure con pesche al timo e crema al mascarpone	8
Gelato fior di latte di Cabannina con salsa alle fragole e sciroppo alle rose di Romanengo	8
Cialda croccante con crema e prescinsêua, albicocche flambate al rosmarino	8
Bonet all'amaretto	8

Coperto 2€/persona
I prezzi indicati sono in euro
Carta di controllo allergeni consultabile su richiesta

