

Suggerimenti

Condijun, alici e alalunga

Triglia di scoglio marinata al rabarbaro,
pelle croccante e cipolla rossa in agrodolce

Polpetto in olio cottura con aglio confit,
parmantier di patate antiche, verdure fermentate

Gambero di Sanremo scottato al vapore di sale,
alghe, zuccina trombetta e aioli

Riso e fiori di zucca, sardine affumicate, cocomero confit

Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante
e funghi del sottobosco

Maialino Maialino da latte arrosto, cotto nell'origano,
la sua testa in cassetta e crauti,
carciofo alla giudea

Gelato all'olio extravergine e salsa ai
mandarini di Ospedaletti

Limone dal nostro giardino...

€ 110

BEVANDE ESCLUSE

pane e grissini fatti in casa con lievito naturale e farine
italiane bio macinate a pietra, il nostro olio extravergine
e la piccola pasticceria compresi nel prezzo.

Abbinamento di **5 vini Naturali**

€ 50

prezzi a persona

**IL MENÙ SARÀ SERVITO UNICAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO
ULTIMA ORDINAZIONE ORE 21.00**