

Giugno

Selezione di tre assaggi di pesce crudo in stile mediterraneo

Calamari ripieni al “preboggion”, crema di fagioli bianchi di Pigna
e olio alla pimpinella

Risotto al limone e capperi delle Porrine
con sardine affumicate in casa

Alalunga, verdure in agrodolce e chutney di susine selvatiche

Crema di ricotta di pecora Brigasca su crema di pistacchio,
marmellata di limoni di Sanremo e croccante di mandorle

€ 65,00

a persona bevande escluse

il nostro abbinamento di 3 vini Liguri naturali

Epicuro (da uve Vermentino) 2016 Az. Agr. Mammoliti

Ma René Pigato di Albenga 2016 Az. Agr. Vio

Poggi Alti (da uve Vermentino) 2015 Az. Agr. Santa Caterina

€ 18,00

a persona la selezione