



Crema di Zucchine trombette e uova di mare

Pesce Crudo in stile mediterraneo,
selezione in tre assaggi

Polpo, Fagioli di Pigna, asparagi d'Albenga
e umami di funghi

Cappelletti ai Gamberi di Sanremo in ristretto vegetale
al profumo di zafferano

Spaghetto Oro Verrigni, seppia del Golfo integrale
e limoni

Palamita in Tataki e chutney di susine selvatiche

Maialino arrosto,
cotogne e bergamotto confit,
bietole rosse e verdi

Gelato alle Mandorle e albicocche

Cassata Ligure con agrumi delle Porrine

€ 92

BEVANDE ESCLUSE

€ 78 escluso il piatto di
carne e bevande °

pane fatto 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:

€ 25

3 vini Liguri

€ 35

4 vini Naturali

€ 50

6 vini Naturali

prezzi a persona

IL MENÙ SARÀ SERVITO UNICAMENTE
PER TUTTO IL TAVOLO