

# Oro e Mare

DALL' UNIONE DEI PRODOTTI PROVENIENTI  
DAL MAR MEDITERRANEO E DALLA NOSTRA CAMPAGNA

**Cipolla Rossa** di Tropea,  
bottarga e basilico

**“Condijun Sanremasco”** e gamberetti

**Pesce Crudo** in stile mediterraneo,  
selezione in tre assaggi

**Polpo, Fagioli** di Pigna e umami di funghi

**Spaghetto Oro Verrigni**, seppia del Golfo integrale  
e limone delle Porrine

**Tonno Alalunga** in Tataki e chutney di susine selvatiche

**Ravioli Croccanti** di lumache della Val Nervia  
alle 12 erbe, infusione ai funghi

**Maialino arrosto**,  
cocomero verde, bergamotto confit,  
bietole rosse e verdi

**Gelato alle Mandorle** e albicocche

**Pesca** e Zabajone

€ 98

BEVANDE ESCLUSE

€ 78 esclusi piatti di terra  
(Ravioli e Maialino) 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  
ULTIMA ORDINAZIONE 21.30