

Inverno

Prosciutto di Tonnetto alletterato,
prescinsea, peperone crusco

Uovo dal nostro pollaio croccante e liquido,
gambero di Sanremo e ricci di mare

Assoluto di Merluzzo, trippette e guance

Riso carnaroli al limone,
triglia affumicata e i suoi fegatini,
capperi delle Porrine e umami

Agnolotti di formaggio delle Alpi Marittime
al tartufo bianco, spuma di topinanbur, colatura di alici

Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante,
infuso di porri, ortiche e funghi

Bue Grasso piemontese scottato all'origano,
purea di patate all'olio evo,
cappelletto di coda in ristretto al Sauvignon

Gelato all'olio evo e salsa di mandarini

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
SOLO PER IL SERVIZIO SERALE
ULTIMA ORDINAZIONE ORE 21.00