

*La nostra cucina ha come obiettivo l'esaltazione del territorio, rivisitando in chiave moderna piatti di antica tradizione.*

*Materie prime ed ingredienti sono fedeli interpreti del nostro essere liguri.*

*Proponiamo 3 percorsi degustativi, di diversa natura, riservati all'intero tavolo.*

*Potranno anche essere scelti i singoli piatti estrapolandoli dai diversi menù, dando modo così di spaziare fra le nostre suggestioni.*

***Per le scelte alla carta Pane e Coperto € 3,00***

## Il Mare Oltre gli Orizzonti

Cappon Crudo	*29,00€
Polpo Arrostito, Taccole, Menta e Aglio	*26,00€
Acciughe Fritte, Erbe Aromatiche e Valeriana	*18,00€
Scucuzun, Seppie, Piselli, Nero e Maggiorana	*23,00€
Bottoni di scorfano, asparagi, pinoli tostati e olio al carbone	*25,00€
Pescato del Giorno, Rucola e Olive Taggiasche	*30,00€
Nespole, prescinseua, miele, olio extravergine e basilico	*10,00€
5 portate € 70,00	
7 portate € 90,00	(Vini Esclusi **)

*\*per ogni singolo piatto corrisponde il prezzo indicato*

*\*\*Proponiamo tre tipologie di abbinamento con vini (3 calici 15€, 4 calici 20€, 5 calici 25€)*

## L'Altra Liguria

Lumache, Erbette, Aglio Nero e Pane	*20,00€
Coniglio Fritto, Rafano e Acetosella	*22,00€
Ravioli di Gallina, il suo fondo, Nocciole e Timo	*24,00€
Capra, Macchia Mediterranea, Fagioli di Pigna e Rossese	*28,00€
Cioccolato Fondente, Whisky Torbato, Mandorle Tostate e Santoreggia	*10,00€

€ 60,00

(Vini Esclusi \*\*)

*\*per ogni singolo piatto corrisponde il prezzo indicato*

*\*\*Proponiamo tre tipologie di abbinamento con vini (3 calici 15€, 4 calici 20€, 5 calici 25€)*

## Suggerimenti Vegetali

Carciofo, Fave, Prezzemolo e Mandorle	*18,00€
Pansotti di Fagiolini, Patate e Basilico	*22,00€
Lattuga Brasata, Ceci, Pane Croccante e Rosmarino	*20,00€
Piselli, Cocco e Caffè	*10,00€

€ 50,00 (Vini Esclusi \*\*)

*\*per ogni singolo piatto corrisponde il prezzo indicato*

*\*\*Proponiamo tre tipologie di abbinamento con vini (3 calici 15€, 4 calici 20€, 5 calici 25€)*

## Mano Libera

Percorso a Mano Libera di 9 Portate Scelte al Momento su Ispirazione dello Chef

€ 100,00 (Vini Esclusi\*\*)

*\*\*Proponiamo tre tipologie di abbinamento con vini (3 calici 15€, 4 calici 20€, 5 calici 25€)*

## Dessert

Nespole, prescinseua, miele, olio extravergine e basilico \*10,00€

Cioccolato Fondente, Whisky Torbato, Mandorle Tostate e Santoreggia \*10,00€

Piselli, Cocco e Caffè \*10,00€

*“Cibi e Vini che si rincorrono attraverso sentieri, strapiombi, colline e boschi..*

*A volte si raggiungono, a volte no, ma ciò che li circonda e li caratterizza lascerà un segno indelebile nella nostra anima.”*