



menù degustazione

antipasto, primo, secondo, dolce € 45,00

(a scelta dello Chef e per tutto il tavolo)

bevande escluse

gli antipasti

quadro di alici

alici marinate su creme di verdure

€ 15,00

spatola in carrozza

pesce spatola impanato e farcito con mozzarella e pomodorini scottati

€ 16,00

calamari e agrumi

calamari al vapore profumati agli agrumi, su patata, limone e maggiorana

€ 16,00

pescatrice e guanciaie

rana pescatrice cotta a bassa temperatura e guanciaie croccante

€ 16,00

tartare di fassona

vitella piemontese, con maionese all'acciuga e clorofilla di rucola

€ 16,00

i primi piatti

le acciughe e il burro

spaghetti Mancini, acciughe di Monterosso, burro de Baratte d'Isigny e pane tostato

€ 13,00

il raviolo e il limone

ravioli al limone e carpaccio di gamberi

€ 18,00

gallinella e gallinacci

gnocchi con ragù di gallinella e gallinacci (finferli)

€ 16,00

i ravioli e la quagliata

ravioli di prescinsêua, mandorle e albicocche

€ 16,00

l'Amatriciana

€ 12,00



i secondi

il pesce

pescato del giorno con caponata

€ 20,00

la tradizione ligure

quasi come un cappon magro

€ 20,00

tonno e giardiniera

tonno cotto sottovuoto al rosa, con giardiniera in agrodolce

€ 20,00

baccalà e pomodoro

baccalà in oliocottura e pappa al pomodoro

€ 18,00

il cubo

cubo di sottofiletto di fassona con friarielli

€ 20,00

i formaggi

la degustazione di formaggi

€ 12,00

i dolci casalinghi

i dolci sono di nostra produzione,

il nostro personale sarà lieto di illustrarveli più diffusamente

€ 8,00

coperto 1,00€

per prenotazioni +39 335 64 37 370