

PER INIZIARE

FRITTURINA DEL GOLFO* 1, 3, 4, 14 €15

Dorati calamari e ciuffetti con acciughe del golfo e maionese al lime

FRITTELLE DI BACCALA' 1, 4 €16

Croccanti, profumate, servite con salsa di pomodorini confit e olio evo ligure

PALETA DI JAMON CEBO IBERICO 1 €20

Il profumo della Spagna - Accompagnato da pinsa romana all'olio extravergine d'oliva

ANTIPASTI

TORTINO DI ZUCCHINE TROMBETTA 2, 7 €20

Con gamberi e crema di burrata pugliese - Sapori delicati liguri e pugliesi

POLPO ALLA PIASTRA 1, 14 €22

Con pinoli tostati, pomodorini confit, spuma di patate al basilico e cenere di olive taggiasche

CALAMARETTI DEL MAR LIGURE 4 €22

Saltati in padella con fagioli di Pigna e olio extravergine di oliva taggiasca

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE 1, 3, 7 €22

Tuorlo d'uovo, salsa al Parmigiano e crumble di pane croccante - Eleganza piemontese

TARTARE DI RICCIOLA* 4 €24

La Regina del mare, con julienne di zucchine trombetta e crema di limone

SELEZIONE DI OSTRICHE GILLARDEAU, KRISTAL, FIN DE CLAIRE n.3. 14

N.3 €12 N.6 €24 N.9 €36 N.12 €48

CRUDO DI MARE

RICCIOLA, TONNO, ORATA, GAMBERO DI SANREMO €36

SCAMPI, RISO VENERE, AVOGADO, OSTRICA* 2, 4, 14

Purezza marina

LA PASTA

CALAMARATA ALLE VERDURE 1, 7 €22

Asparagi, zucchine trombetta e crema di parmigiano - Dall'orto al tuo piatto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 1, 13, 14 €24

Chitarra, pomodorini gialli del Piennolo ed olio al prezzemolo - Il classico intramontabile

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 1, 2 €28

Zucchine trombetta e sua maestà il gambero rosso di Bordighera - Abbraccio tra orto e mare

BUCATINI CACIO E PEPE 1, 2, 7 €28

Crudo di scampi e pecorino romano D.O.P. - Interpretazione di mare del grande classico

RISO CARNAROLI, IL MARE, IL POMODORO 2, 13, 14 €28

Gamberi, scampi, cozze, vongole, doppio pomodoro del Piennolo

Minimo 2 persone Prezzo per persona

TAGLIOLINI FATTI IN CASA ALL'ASTICE AMERICANO 1, 2 €36

Pomodorini rossi del Vesuvio - Dolcezza e gusto in equilibrio

IL MARE

HAMBURGER DI ORATA	4, 7	€28
Filetto di orata fresca, zucchine liguri croccanti e crema di burrata - Sfilettata e battuta a mano		
GRAN FRITTO MISTO DEL GOLFO LIGURE*	1, 2, 4, 14	€28
Croccante selezione di calamari, gamberi ed acciughe - Secondo tradizione della Riviera		
TATAKI DI TONNO*	4	€28
Tonno con pomodorini gialli e rossi del Piennolo, capperi ed olive taggiasche - Il Mediterraneo		
FILETTO D' ORATA ALLA LIGURE	4	€30
Patate, olive taggiasche e pomodorini - Omaggio alla cucina ligure		
PAVE' DI OMBRINA IN CROSTA DI ERBE MEDITERRANEE	4,7	€32
Caponatina leggera di verdure - Raffinata con gusto intenso		
PAVE' DI BRANZINO AL FORNO	3, 4, 7	€34
Crema di zucchine trombetta e pak choi - Equilibrio tra morbidezza e sapidità		

LA CARNE

TAGLIATA DI ABANICO IBERICO	1, 7	€29
Riduzione di Pedro Ximenez, crema leggera di patate - Viaggio in Spagna		
TAGLIATA DI PICANA DI BLACK ANGUS	1, 7	€29
Patate al forno, fondo bruno e note tostate - Intensità carnivora in purezza		
FILETTO GARRONESE LARDELLATO	1, 7	€34
Cremoso di patate, composta di cipolle rosse di Tropea - Delicata affumicatura		

GOLOSITA'

LEMONCURD CON MERINGA ALL'ITALIANA	1, 3, 7	€10
Cremoso al limone con meringa soffice - Fresco e dolce		
TIRAMISU' NESPRESSO AL PISTACCHIO	1, 3, 7	€10
Classico italiano, con nota verde di pistacchio		
MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA	1, 3, 7	€10
Sfoglia croccante con il profumo della vaniglia del Madagascar		
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE	3, 7	€10
Il calore ed il profumo del Marsala		
CARAMELLO SALATO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO	3, 7	€10
Panna montata fresca - Cremoso e consistente		
TARTARE DI FRUTTI DI BOSCO		€10
Frutti di stagione - Freschi e saporiti		
LAFFO		€10
Gelato alla crema con nespresso		