



Menù Degustazione

il blu del mare e l'argento degli ulivi

7 portate – 135 p.p.

Drink pairing – 80 p.p.

da un balcone, l'orizzonte e le nuvole

4 portate – 85 p.p.

Drink pairing – 50 p.p.

Percorso Vegetariano

profumo di voci, vento e basilico

5 portate – 85 p.p.

Drink pairing – 50 p.p.



Pane di Casa	10
pagnotta semi-integrale lievitazione 72h focaccia ligure	
grissini finissimi pancotto macchiato burro di Normandia aromatizzato	
sfoglie di mela ostrica gorgonzola senape al miele e tartufo bon bon di mare	28
petali di cipolla marinata mousse di 5\4 salsa agrodolce consommé francescano	26
melanzane zucchine cremoso al basilico crumble di focaccia salsa ai tre pomodori	22
gambero crudo manzo marinato spuma di brie sedano rapa bisque di gamberi	28
tagliatelle integrali aceto Tosazu burro lievito croccante	22
spaghettoni in fondo di triglia foie gras caviale	44
bottoni di formaggio consommé al guanciale	26
risotto in brodo di legno amaro crudo di seppia	28
agnello salsa di acciughe vegetali soffice di patate viola	36
petto e coscia di piccione bietole riduzione di Americano salsa di cioccolato al balsamico	38
millefoglie di patate e spugnone crema di peperoni cipolle agrodolci al caffè	32
filetto di rombo ratatouille riduzione di vino rosso	36
gamberi suzette spuma del giorno	20
pop corn meringa italiana crema al limone milk-shake al caramello	18
pomodorini flambé crumble di frolla moka al pomodoro	18
idea di Tarte Tatin gelato	18