

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta serviti con burrata, pomodorini confit e olive di Riviera	€ 24,00
Insalata di mare 2.0	€ 18,00
Animella ai carboni, fois gras, zucca e salsa al porto	€ 22,00
Crema di cannellini, cotechino nostrano e spinacine saltate	€ 18,00
Uovo cotto a 65°, fonduta di parmigiano, funghi e tartufo nero	€ 16,00

I Primi Piatti:

Linguine alla crema di scampi, salicornia e lingotto di Caviale	€ 20,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 22,00
Risotto Carnaroli, crema di erbe, blu di capra e limone salato (Min per 2 pers.)	€ 18,00
Gnocchi di semolino, coda alla vaccinara e fonduta di formaggi	€ 18,00
Ravioli di gallina, il suo brodo, uvetta e pinoli	€ 19,00

I Secondi piatti:

Sandwich di triglia alle erbe, zuppetta e millefoglie di patate	€ 22,00
Cernia cotta sulla pelle, topinambur e cime di rapa	€ 26,00
Cervo stufato, canederlo alla plancia e frutti rossi	€ 20,00
Biancostato al bbq, patate al chimichurry e salsa verde	€ 20,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 17,00

Aperitivo, quattro stuzzichini dalla cucina, il nostro pane caldo e coperto € 4,50

I piatti serviti potrebbero contenere ALLERGENI (glutine, crostacei e derivati, pesce e uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano senape, sesamo, latte e derivati, anidride solforosa, lupini e molluschi). Siamo a vostra disposizione per le specifiche dei piatti.

Menu degustazione

Aperitivo & quattro stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampi, capasanta con burrata, pomodori confit e olive di Riviera

Insalata di mare 2.0

Linguine alla crema di scampi, salicornia e Caviale Calvisius

Trancio di branzino alla pancia, zucchine scapece e millefoglie di patate

Pluma di Patanegra, stracciatella e gambero rosso

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

Menu servito per tutto il tavolo, comprensivo di acqua e una bottiglia di vino bianco Cantina Saottini

€ 65 a persona (60€ con vino escluso)