

## Antipasti

### CRUDO

il meglio del mare

25 euro

### INSALATA DI MARE TIEPIDA

maionese al polpo

16 euro

### VERDURE COTTE E CRUDE

carpione aceto di mele, verdure agrodolci e uovo marinato

16 euro

### “BRANDACUJÙN”

baccalà, lattuga il suo estratto e stracciatella

16 euro

## Primi piatti

### TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

estratto di crostacei, lime, arachidi e gamberi

18 euro

### GNOCCHETTI DI PATATE

ragoût di pesce, clorofilla di prezzemolo

18 euro

### SPAGHETTI “Gerardo di Nola”

aglio, olio, peperoncino e vongole

18 euro

### RISOTTO “Riserva San Massimo”

pesto genovese e stracciatella

18 euro

## Secondi Piatti

FRITTO MISTO DI PESCE

Salse e condimenti

20 euro

CONTROFILETTO IN CROSTA DI ERBETTE

morbido di patate e limone

21 euro

ROYALE DI PISELLINI

verdure croccanti e cipollotto fresco

19 euro

“CIUPIN”

zuppa di pesce, crostacei e galletta del marinaio

23 euro

## Dolci

ALBICOCCA DI VALLEGGIA

crème brûlée al miele ligure

8 euro

“BRUSSO” RICOTTA FERMENTATA

sablé alla fava tonka, chinotto di Savona e granita all’amaretto di Sassello

8 euro

SEMIFREDDO LIMONE DI MONTEROSSO

fragole e basilico genovese

8 euro

IL GELATO DI “ARMUGNIN”

8 euro

I nostri piatti si basano sugli straordinari prodotti del mare e della terra ligure.  
Invitiamo gli ospiti a segnalare eventuali allergie ed intolleranze per poter vivere al meglio  
il percorso gustativo proposto dallo chef Ronald Bukri.

OLIO EVO	FRANTOIO BRONDA	VENDONE
BASILICO	AZIENDA AGRICOLA CALCAGNO	CELLE LIGURE
CHINOTTI	AUGUSTO VINCENZO BESIO	SAVONA
MIELE	APICOLTURA LA PIUMA	VALLEGGIA
ALBICOCCHIE	AZIENDA AGRICOLA LA PIUMA	VALLEGGIA
“BRUSSO”	I FORMAGGI DEL BOSCHETTO	BASTIA ALBENGA

## Menù degustazione

I menù degustazione vengono serviti preferibilmente per il tavolo completo

### Mare Dentro

CRUDO  
Il meglio del mare

#### TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

Estratto di crostacei  
Lime  
Arachidi  
Gamberi

#### “CIUPIN”

Zuppa di pesce e crostacei  
Galletta del marinaio

#### SEMIFREDDO LIMONE DI MONTEROSSO

Fragole e basilico Genovese

55 euro a persona

### Mare Calmo

INSALATA DI MARE TIEPIDA  
Maionese al polpo

#### SPAGHETTI

“Gerardo di Nola”  
Aglio  
Olio  
Peperoncino  
Vongole

#### ALBICOCCA DI VALLEGGIA

Crème brûlée al miele ligure

35 euro a persona

Per accompagnare il vostro menù potete scegliere dalla carta dei vini oppure affidarvi a noi per una degustazione personalizzata.

Degustazione vini 30 euro e 20 euro.

# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

Brut Metodo Charmat	La Bollina		16,00
Franciacorta Brut DOCG	Le Marchesine		30,00
Franciacorta Saten Millesimato DOCG	Le Marchesine		32,00
Cuvèe Prestige	Ca' del Bosco		65,00
Cuvèe Prestige Magnum	Ca' del Bosco		120,00
Cremant d'Alsace Extra Brut	Rieffel	2018	35,00
Legger Riesling Trocken	Carl Koch		24,00
Champagne "Tradition" Brut	Claude Bernard		50,00
Champagne Blanc de Blancs Extra Brut	Larmandier		70,00
Champagne Authentique Rosè Gran Cru Brut	Barnaut		75,00
Champagne Cristal	Louis Roederer		320,00

## BIANCHI

Giano Bifronte aromatico ligure	Tenuta Maffone	2020	24,00
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC	Terre Bianche	2019	29,00
Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC	Terre Bianche	2019	29,00
Cinque Terre DOC	Capellini	2019	38,00
Gavi DOCG	La Bollina	2019	18,00
"Settimia" Toscana Vermentino	Caprili	2020	18,00
Colle Imperatrice Falanghina Campi Flegrei DOC	Cantine Astroni	2019	24,00
Sharjs Bianco Venezia Giulia IGT	Livio Felluga		30,00

Bouillon aux Dames	Les Equilibristes	2018	32,00
Montagny "Le Clou"	Domaine Clos Salomon	2018	52,00
Domaine de L'Horizon Blanc	Domaine de L'Horizon	2017	75,00
Riesling Alsace      Brandluft	Rieffel	2017	35,00

## ROSATI

Gian Marco Viano	Gian Marco Viano	2019	20,00
Orneasco di Pornassio "Sciac-Trà" DOC	Tenuta Maffone	2020	25,00

## ROSSI

Rossese di Dolceacqua DOC	Terre Bianche	2019	29,00
Orneasco di Pornassio Superiore DOC	Tenuta Maffone	2017	32,00
Langhe Nebbiolo	Fogliati	2019	35,00

## DOLCI

Sciacchetrà DOP	Capellini	2018	80,00
Moscato d'Asti Centive DOCG	Tenuta Olim Bauda	2018	20,00
Moscato d'Asti DOCG      Spumante	La Bollina	2020	18,00

## DISTILLATI E AMARI

Botanical Spirit Whisky	Mc Nean	5,00 calice
Citrus Limonum	Made in Origine	4,00 calice
Glycyrrhiza – Glabra	Made in Origine	4,00 calice
Basanotto Basilico – Salvia - Chinotto	Made in Origine	4,00 calice
Amarancia	Emilio Borsi	4,00 calice
Genziana	Emilio Borsi	4,00 calice

