

DNA LIGURE

*Un menù esclusivo
che racconta il territorio,
la stagionalità,
le radici e la creatività dello chef
utilizzando vegetali spontanei,
selvatici e coltivati nella terra ligure,
materie prime del mare
e animali da pascolo locale.*

*Un menù che unisce la cucina contemporanea
a sapori della tradizione.*

**Il menù degustazione
viene proposto per l'intero tavolo**

CARUGGIO	VIA AURELIA
5 PORTATE	7 PORTATE
80	100

CLASSICI

SFUMATURE DEL MAR LIGURE
Carpacci, crostacei e salse alla ligure

CAPPON MAGRO
*Crudo e cotto di mare, verdure fermentate
ed emulsione al prezzemolo*

TORTELLI AL PESTO
*Tortelli ripieni di pesto genovese,
cremoso di patate e fagiolini*

SPAGHETTO MARTINI COCKTAIL E CAVIALE
*Spaghetti mantecato al burro alle alghe,
salsa Martini, caviale e gin taggiasco*

PESCATO ASADO
*Pescato cotto alla brace, il suo fondo,
maggiorana e pak choi*

FRITTO
*Totani, acciughe ripiene, bocconcini di pesce,
verdure e gamberi in tempura*

TORTA DI RISO... FINITA
*Riso al latte, mousse di prescinseua
e maggiorana, salsa al basilico
e gelato al fiordilatte*

CANNETO IL CORTO	CANNETO IL LUNGO
5 PORTATE	7 PORTATE
80	100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65

MAREE

CRUDO CENTENARIO
*Pescato maturato, agrumi,
lenticchie croccanti e salsa centenaria*

LE CONSERVE DAL MARE
Sotto sale e sott'olio

BOLLITO MARINO
*Molluschi, crostacei e testa di pescato,
salsa verde alla lattuga di mare e salsa di pelli*

RISO MURENA E ZAFFERANO
*Riso mantecato alla murena e pepe verde,
fondo di murena ed emulsione allo zafferano*

RANA PESCATRICE ARROSTO
*Rana cotta in foglia di alloro,
hummus di mandorle, cavolo nero
e mugnaia ai capperi*

FRATTAGLIE
Quinto, quarto dal mare

MILLEFOGLIE DI ALGHE
*Mousse di alga wakame, chantilly al limone
e sorbetto lampone e alga dulse*

ONDA CORTA	ONDA LUNGA
5 PORTATE	7 PORTATE
80	100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65