

Antipasti

Calamaretto arrosto, granoturco, leggera bagna cauda e verdure di stagione 16,00

Carne cruda come alla brace, maionese al tartufo e nocciola Piemonte 14,00

Ovetto 68° di primavera, piselli, asparagi e guanciaie croccante 12,00

Sandwich Ligure: gambero viola, panissa, pesto e burrata all'evo 18,00

Carpaccio di polpo, beurre blanc e gavotte ai semi misti 16,00

Primi

Ravioletto pizzicato con verdure di Dolceacqua e spuma di parmigiano 16,00

Ravioli di caprino d'Alpeggio, crema di piselli e pomodoro 16,00

Linguina AOP..... al pesto di vongola 20,00

Spaghetto fresco alla chitarra, acciuga, limone e polvere di prezzemolo 18,00

Fettuccia cozze, crema di pomodoro confit, ricotta salata e bottarga 20,00

Secondi

Black cod alla brace e radicchio di Treviso al balsamico 26,00

Filetto di pescato del giorno, cipollotto alla brace e trombetta 28,00

Picanha marinata al timo, fondente di patata e bieta croccante 24,00

Agnello al Jospet, scalogno al vino rosso e il suo fondo di cottura al mirto 26,00

"MOMENTO"

Un menù esperienziale concepito su misura per il cliente secondo la creatività dello chef 65,00

Coperto 2,00

**Chef: Alex Saimbene
pane e grissini fatti in casa**