

## APERITIVO

Spumante Classico	€ 7,00
Champagne	€ 12,00

## ANTIPASTI

Seppia cotta a bassa temperatura, leggera bagna cauda, barbabietola rossa	€ 20,00
Fungo porcino arrosto	€ 20,00
“Carpione di palamita...”	€ 20,00
Cipolla cotta al sale e ripiena	€ 15,00
Lingua di vitello, acciuga marinata, frolla salata	€ 22,00

## PRIMI PIATTI

Lasagna in doppia cottura, ragù di fassone a coltello	€ 18,00
Agnolotti alessandrini	€ 18,00
Gnocchi di patate di Arenzano, melanzane e pecorino	€ 18,00
Ravioli di calamaro e patate, crudo di calamaro marinato	€ 20,00

## SECONDI PIATTI

Coscia d'anatra alle ciliegie	€ 25,00
Lombatello di fassone	€ 25,00
Coppa di maiale nero di Cuneo, fichi e senape	€ 25,00
Pesce fresco, scottato in padella (secondo reperibilità del mercato)	€ 30,00
Selezione di formaggi	€ 15,00

## DESSERT

Tortino di mele croccante, uvetta, pasta di mandorle, gelato di crema	€ 14,00
Morbido di cioccolato con sorbetto al lampone	€ 14,00
Millefoglie, miele, cioccolato bianco, limone	€ 14,00
Fico d'India, mandorle, yogurt	€ 14,00
Panna bruciata	€ 14,00

## Piccolo Menù (4 PORTATE)

Cipolla cotta al sale e ripiena  
Gnocchi di patate di Arenzano, melanzane e pecorino  
Coscia d'anatra con ciliegie  
Panna Bruciata

**€ 60,00** vini esclusi

## **Menù Pesce** (4 PORTATE)

“Carpione di palamita”

Ravioli di calamaro e patate, crudo di calamaro marinato

Pesce fresco secondo mercato

Fico d'India, mandorle, yogurt

**€ 70,00** vini esclusi

In alcuni casi la cucina utilizza apparecchiature per l'abbattimento delle temperature al fine di garantire la conservazione ottimale dei prodotti.

Alcuni ingredienti, o prezzi del menù, potrebbero cambiare senza preavviso a causa del mercato. Per questo motivo, per verificare la lista completa ed aggiornata degli allergeni, potrete visionare il menu presso il nostro ristorante.