

PER CONDIVIDERE

FRITTURA DI ACCIUGHE RIPIENE ALLA LIGURE (1, 4, 7)

Ligurian fried stuffed anchovies

OSTRICA STRAPAZZATA CON GUANCIALE (1, 7, 14)

Scrambled oyster with Guanciale bacon

CROCCHETTE DI GAMBERI E ZUCCHINE (1, 2, 3, 7)

Shrimps and zucchini croquettes

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE E BURRO (1, 3, 4, 7)

Spanish Anchovies of Cantabrico sea with bread and butter

PINZIMONIO DI VERDURE DEL MOMENTO (3, 9)

con uova di quaglia e agrumi

Vegetables crudité with vinaigrette dip and citrus quail eggs

CULATELLO DI ZIBELLO

Cold cut of Culatello di Zibello

MENU DEGUSTAZIONE - CINQUE PORTATE (vini esclusi)

Tasting menu - five courses (excluding beverage)

ANTIPASTI

GRANCHIO REALE (2)

insalata di zucchine trombetta al chinotto

KING CRAB

courgette Trombetta salad with Chinotto citrus

POLPO DI SCOGLIO (4)

cucinato alla diavola al profumo di rosmarino

BAKED OCTOPUS

spicy cooked octopus with a rosemary hint

BRANDADE DI BACCALÀ (4, 7)

pesto marino e alici marinate

COD BRANDADE

cod fish mousse on pesto sauce and marinated fresh anchovies

VEGETALE INUSUALE (3, 9)

pomodoro cuore di bue, uova di quaglia, lattughino e olio al basilico

UNUSUAL VEGETABLES

oxheart tomatoes, quail eggs, roman lettuce and basil oil dress

FEGATO GRASSO D'ANATRA AL TORCIONE (1, 3, 7, 8)

spezie dolci e pesca bianca

FOIE GRAS

sweet spices and white peach chutney

GIARDINO MARINO

OSTRICA STRAPAZZATA
guanciaie al vapore

SCRAMBLED OYSTER
with Guanciaie bacon

BOUCHOT
impepata al limone

STEAMED BOUCHOT MUSSELS
with peppered and fresh lemon juice

GRANCHIO REALE
maionese al wasabi

KING CRAB
with wasabi mayonese

RICCI DI MARE
olio extravergine, burro d'arachidi

SEA URCHINS
with Extra virgin Olive Oil, and peanut butter

GIARDINO MARINO

con aggiunta di CAVIALE KALUGA AMUR su insalata di alghe
with KALUGA AMUR CAVIAR on seaweed salad

GAMBERO VIOLA
pesca bianca, coriandolo

PURPLE PRAWN
with white peach and coriander

SCAMPI
battuto di pomodoro alle erbe

SHRIMPS
with chopped tomatoes and backyard herbs

BACCALÀ
battuto di peperone Piquillo

RAW COD FISH
with chopped Piquillo sweet peppers

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI (1, 4, 7)

colatura di alici, pioppini, prezzemolo e parmigiano

SPAGHETTI

special anchovies dressing, pioppini mushrooms, parsley and Parmigiano

LASAGNETTA (1, 3, 7, 8)

pesto, mela verde, profumo di cardamomo

LASAGNETTA

Ligurian pesto sauce, green apple, cardamom hint

TAGLIOLINI TIEPIDI (1, 2, 3)

erbe, curcuma e gamberi

TAGLIOLINI PASTA

fresh herbs, turmeric and sicilian shrimps

RISO (2, 4, 7, 9)

gambero viola, profumo di limone

RISOTTO

purple prawns, lemon hint

SECONDI PIATTI

TOTANI E GAMBERI CROCCANTI (1, 2, 3, 4)

serviti con maionese al wasabi

DEEP FRIED SQUID AND PRAWNS

served with wasabi mayonnaise

ASTICE (2, 7)

battuto di pomodoro, salsa Americana

BLUE LOBSTER

chopped tomatoes, American bisque sauce

BRANZINO (2, 3, 7)

servito con salsa olandese e capperi

STEAMED SEABASS

served with Hollandaise sauce, capers and seasonal vegetables

IL MEGLIO DEL PESCATO DEL MERCATO DI LIGURIA (4)

cucinato alla plancia, servito con battuto di pomodoro, caviale del Centa
(consigliamo 1 kg per due persone)

THE BEST OF THE CATCH

grilled with chopped tomatoes and olives caviar (we suggest 1 kg for two)

CHATEAUBRIAND 700 gr (per due persone) (7, 10)

Servito con pomodoro provenzale, patata castello e salsa Bernese

CHATEAUBRIAND BEEF TENDERLOIN (for two)

provence tomatoes, Batonette potatoes and Bernese sauce

DESSERT

MERINGA AL VAPORE (3, 7)

crema inglese alla vaniglia

STEAMED MERINGUE

Madagascar vanilla English custard

FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE (1, 3, 7)

salsa al cioccolato bianco

DARK CHOCOLATE FLAN

white chocolate cream

GELATO (3, 7)

vaniglia del Madagascar

ICE CREAM

Madagascar vanilla

CREMOSITÀ AL CAFFÈ (3, 7)

mascarpone soffiato e biscotto Genovese

COFFEE CREAM

puffed Mascarpone cream and Genovese cookie