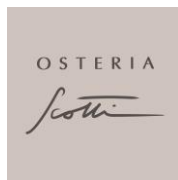


# MENU



## ANTIPASTI

Spuma al taleggio, asparagi,  
cubetti di polenta e tuorlo fritto € 16

Tartare di ricciola, pesto di mandorle,  
gel al limone e salsa alla scarola € 18

Calamaro al vapore, piselli novelli, guanciale croccante  
e beurre blanc ai ricci di mare € 18

Carpaccio di manzetta  
con Agrì, agretti, fragole e caviale d'aringa € 17

Insalata di coniglio all'olio extravergine, pan brioche,  
misticanze all'aceto di lamponi € 18

## PRIMI

Risotto alla ligure  
Basilico, patate, fagiolini, pinoli e olive taggiasche € 23  
(minimo 2 persone)

Spaghettoni del pastificio Mancini al sugo  
di pesci bianchi, zenzero e alga spirulina € 24

Pasta mista al cucchiaio in crema di fagioli  
cannellini leggermente piccante e frutti di mare € 23

Ravioli al parmigiano Vacche rosse 30 mesi,  
aceto balsamico tradizionale e culatello € 23

Tagliatelle di pasta fresca,  
ragù d'anatra al coltello e frutti rossi € 22

## SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,  
pomodorini e maionese alle verdure € 42

Coda vaccina brasata al moscato di Scanzo,  
purè di patate alla francese € 26

Tataki di pescespada, fave fresche,  
melanzana affumicata e acqua di pomodoro € 26

Ombrina Boccadoro, lenticchie e i suoi pop corn, olio  
di alloro, polvere di carota e asparagi € 26

Crudo di mare  
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,  
ostrica "La Déesse Blanche", gambero rosa,  
canocchia di mare, seppia novella, sashimi € 34

## DESSERT

Zabajone e gelato alla cannella € 8

Yogurt, fragole e fava di Tonka:  
crumble e spuma allo yogurt, fragole al naturale  
e in sorbetto € 10

Mousse al cioccolato, pera  
e gelato al caramello salato € 10

Tartelletta sablè, cremoso al tè Earl Grey,  
lamponi e scaglie di meringa € 10

Vino al bicchiere - € 5  
Vino al bicchiere di selezione - € 7  
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt - € 2