

Pasqua e Pasquetta 2024

Il latte che diventa adulto

La delice de BOURGOGNE a tripla crema- Morbier de JURA' con carbone vegetale–la gran tomme de Chevre SAVOIA word chees 22	€ 18
Le due gorgonzola di A. Croce, panna verde e malghese	€ 14
I tre erborinati (Malghese – Roquefort – Blue Stilton)	€ 18

Contemporanei e classici

Crema di panna, mango e sottobosco	€ 8
Tiramisù – il dolce italiano per eccellenza	€ 6
Cuore intenso al caffè, cannella e liquirizia	€ 8
Arance affettate al Cognac	€ 6
Sorbetto alla mela verde e Calvados (gelateria Simonetti Santa Margherita Ligure)	€ 8
Colomba e tiepido zabaione	€ 10

Coperto € 3



Antipasti

Uovo a bassa temperatura su vellutata di zucchine e pancetta croccante	€ 13
Fiocco di culatello, stracciatella, mais croccante e popcorn	€ 18
Lingua di vitello CBT, zucca disidratata al forno, salsa verde, sedano rapa e gel di barbabietola	€ 16
Julienne di carciofi al taglio fine, san Marzano essiccati al profumo di tropea e basilico e scaglie di reggiano 24 mesi	€ 15
Le due pasqualine con riduzione di quagliata genovese	€ 14

Risotti, pasta e zuppe

Vellutata di zucchine e zenzero fresco	€ 12
Tortellini in brodo di nodi di coda	€ 14
Ravioli del plin al fondo di stracotto	€ 18
Riso nero integrale, pomodorini marinati e bottarga di tonno – essenza di limone	€ 23

(Pasta fresca Dasso Lavagna-Cipriani food Venezia 1931-Riso Cascina Veneria)

Proposte di pesce

Tartare di tonno pinna gialla" qualità sashimi" all'agro di timo con nocciole tostate, clorofilla di prezzemolo e guacamole	€ 22
Il polpo grigliato di primavera	€ 23
Seppie fresche accomodate in casseruola con carciofi	€ 22
Il Brandacujun (baccalà mantecato alla sanremasca con prezzemolo fresco, pinoli tostate e polvere di olive taggiasche)	€ 20

Proposte di carne

Tartare di manzo battuta al coltello	€ 18
Costine di agnello e carciofi panati	€ 20
Rotondino di vitello in salsa tonnata e fior di capperi	€ 18
La tradizione - cima alla genovese in due consistenze	€ 18

Vini consigliati

VERMENTINO – ALESSANDRI (Ranzo – Liguria)	€ 29
CINQUE TERRE – CANTINA CROVARA (Riomaggiore -Liguria)	€ 37
MOSCATELLO DI TAGGIA – EROS MAMMOLITI (Riviera ligure di ponente - Liguria)	€ 36
ALBAROLA "Poggio alle api" – I CERRI (Carro SP - Liguria)	€ 36
BRUT OPERA – LE MARCHESINE (Passirana - Franciacorta)	€ 38

Vini consigliati

RUSUREO "ANTICA BEVA" non filtrato – U-MATTA' Luca Deperi (Bonfigliara Ranzo Imperia – Liguria)	€ 32
ROSSO DI LUNI "il Chioso" – Picedi Benettini (Arcola – Liguria)	€ 27
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – CERULLI SPINOZZI (Colline teramane - Abruzzo)	€ 26
CASA AL PIANO - PIETRANOVA (Bolgheri - Toscana)	€ 34
ROSSO DI MONTEFALCO – LA CARRAIA (Orvieto – Umbria)	€ 38