

√ Crema di cipolle rosse e tartufo Scorzone del Ponente Ligure

✓ **Pesce Crudo** in stile mediterraneo selezione in tre assaggi

√ Uovo affogato ai ricci marini, gambero rosa del Mar Ligure, verdure croccanti

> √ Polpo di scogliera glassato, parmantier ai fagiolini pelandroni

> > √ SpaghettOro Verrigni alla seppia integrale

√ Palamita in tataki, caponata di verdure

Merluzzo Accomodato in oliocottura

**Lumache della Val Nervia** alle 12 erbe

Fassona delle Alpi Marittime\*\* allevata al pascolo, scottata alle erbe di montagna

✓ **Gelato** all'olio E.V.O., gel di fragole, caramello all'aceto di rosa e meringhe

**√** Limone

ABBINAMENTO VINI: (calici da 10cl)

€ 60/70 € 70/80

La Liguria in 4/5 Vini Autoctoni

Percorso dal Nord al Sud italia 4/5 vini Naturali

(minimo 2 persone)

PREZZI A PERSONA

Il menù sarà servito unicamente per tutto il tavolo Le modifiche del menù implicano una variazione sul prezzo

Ultima ordinazione menù 7 portate 20.30 menù da 10 portate 20.15

Comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala