

√ Crema di zucca chinotto e funghi pioppini

✓ Pesce Crudo in stile mediterraneo selezione in tre assaggi

√ Lattughe ripiene alla genovese, ristretto di cipolla allo zafferano e ricci di mare

> √ **Polpo** di scogliera glassato, fagioli dall'orto di Castelvittorio

√ Gnocchetti di patate di montagna

bottarga di pesce spada vongole lupini

√ Palamita in tataki, riso vialone nano e funghi dei nostri boschi

Merluzzo alla Baücôgna in oliocottura

Lumache della Val Nervia alle 12 erbe

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

> ✓ **Gelato** alle nocciole, croccante agli agrumi delle Porrine

✓ Pera William e pistacchio

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