



Entrées

*Polpo cotto a bassa temperatura e grigliato con insalata di finocchi
e scaglie di mandorle tostate*
Calamari in guazzetto con patate ed olive su polenta di mais
Terrina di carni bianche con pistacchio su un letto di misticanza
Soufflé di carciofi e patate su fonduta di formaggio

Primi

Gnocchetti con calamari e gamberi al plancton (supplemento € 5)
Trofie al nero di seppia con razza e carciofi
Raviolo genovese con tocco alla ligure
Tortelli di erbetta alla parmigiana

Secondi

Aragosta al vapore con verdure croccanti (supplemento € 13)
Filetto di pescato (secondo mercato) alla mediterranea
Robespierre di bovino adulto con verdure e legumi
Cotechino e zampone con lenticchie e salsa gribiche

Dessert

Alla lavagna

Formule per persona

1 entrée + 1 primo + 1 dessert € 45

1 entrée + 1 secondo + 1 dessert € 55

1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 60

Menu completo € 70