



ANTIPASTI

CRUDO DI PESCE MIXED RAW FISH	32	SALMONE AFFUMICATO DELLO CHEF con Blinis e Panna Acida SMOKED SALMON WITH BLINIS AND SOUR CREAM	18
CAPPON MAGRO CAPPON MAGRO MADE WITH GREEN SAUCE, FRESH FISH, BLANCHED VEGETABLES, BREAD AND VINEGAR	24	FLAN DI CARCIOFI con Fonduta al Parmigiano ARTICHOKE FLAN WITH PARMESAN FONDUE	14

PRIMI

PANSOTI CHIUSI A MANO con Salsa di Noci PANSOTI WITH WALNUTS SAUCE	18	RAVIOLI DI PESCE con Sugo di Gamberi FISH RAVIOLI WITH PRAWN SAUCE	20
LASAGNETTE AL PESTO MANDILLI WITH PESTO	16	SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI SPAGHETTI WITH CLAMS	20
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE min. 2 persone SEAFOOD RISOTTO	22		

SECONDI

PESCE NOSTRANO al Sale o al Forno WHOLE FISH WITH SALT OR LIGURIAN STYLE	9€/hg	TONNO TATAKI con Salsa Teriyaki e Spinacini Saltati COOKED AND RAW TUNA WITH SPINACH AND TERIYAKI SAUCE	25
TRANCIO DI PESCATO al Verde con Patate, Olive e Pinoli CATCH OF THE DAY WITH POTATOES, OLIVES AND PINE NUTS	25	GUANCIA DI VITELLO al Vino Rosso con Purè di Patate VEAL CHEEK IN RED WINE WITH MASHED POTATOES	23
BACCALÀ COTTO A 72° su Crema di Zucchine Trombetta COD COOKED AT 72° WITH COURGETTE CREAM	25		

DOLCI

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI con Salsa al Caramello Salato THREE CHOCOLATE MOUSSE WITH SALTED CARAMEL SAUCE	10	YOGURT, AMARENE E CRUMBLE DI NOCCIOLE YOGURT, BLACK CHERRIES AND HAZELNUT CRUMBLE	10
TIRAMISÚ TIRAMISÚ	10	PANERA	10
CROSTATINA con Namelaka al Cioccolato Biondo e Coulis di Lamponi TART WITH BLOND CHOCOLATE NAMELAKA AND RASBERRY COULIS	10	SEMIFREDDO COFFEE WITH CHOCOLATE	

COPERTO 3 €
CHARGE 3 €