



MENU

ANTIPASTI

Spuma al taleggio, asparagi,
cubetti di polenta e tuorlo fritto € 16

Tartare di ricciola, pesto di mandorle,
gel al limone e salsa alla scarola € 18

Calamaro al vapore, piselli novelli, guanciale croccante
e beurre blanc ai ricci di mare € 18

Carpaccio di manzetta
con Agri, agretti, fragole e caviale d'aringa € 17

Insalata di coniglio all'olio extravergine, pan brioche, misticanze
all'aceto di lamponi € 18

PRIMI

Risotto alla ligure
Basilico, patate, fagiolini, pinoli e olive taggiasche € 23
(minimo 2 persone)

Spaghettoni del pastificio Mancini al sugo
di pesci bianchi, zenzero e alga spirulina € 24

Pasta mista al cucchiaio in crema di fagioli
cannellini leggermente piccante e frutti di mare € 23

Ravioli al parmigiano Vacche rosse 30 mesi,
aceto balsamico tradizionale e culatello € 23

Tagliatelle di pasta fresca,
ragù d'anatra al coltello e frutti rossi € 22



SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,
pomodorini e maionese alle verdure € 42

L'agnello: costoletta al giusto rosa e spalla arrosto,
primizie dell'orto e purè alla francese € 26

Tataki di pescespada, fave fresche,
melanzana affumicata e acqua di pomodoro € 26

Rombo chiodato, zucchine e il loro fiore,
rabarbaro e "aria di mare" € 26

Crudo di mare
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,
ostrica "La Dèesse Blanche", gambero rosa,
canocchia di mare, seppia novella, sashimi € 34

DESSERT

Zabajone e gelato alla cannella € 8

Yogurt, fragole e fava di Tonka:
crumble e spuma allo yogurt, fragole al naturale
e in sorbetto € 10

Mousse al cioccolato, pera
e gelato al caramello salato € 10

Tartelletta sablè, cremoso al tè Earl Grey,
lamponi e scaglie di meringa € 10

Vino al bicchiere- € 5
Vino al bicchiere di selezione- € 7
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt- € 2

Coperto e pane € 3



Menù Degustazione

Spuma al taleggio, asparagi,
cubetti di polenta e tuorlo fritto

Tartare di ricciola, pesto di mandorle,
gel al limone e salsa alla scarola

Spaghettoni del pastificio Mancini al sugo
di pesci bianchi, zenzero e alga spirulina

Ravioli al parmigiano Vacche rosse 30 mesi,
aceto balsamico tradizionale e culatello

L'agnello: costoletta al giusto rosa e spalla arrosto,
primizie dell'orto e purè alla francese

Mousse al cioccolato, pera
e gelato al caramello salato

€ 70 a persona – bevande escluse

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo