

PRIMI

Gnocchetti

in guazzetto di mare, scampi e gamberi di Oneglia,
erbe aromatiche

€ 23,00

Fusillone di Gragnano 3P

Pesche, pomodoro, pane e polvere di basilico

€ 18,00

Trofie al Pesto Patate e Fagiolini

Pinoli Mediterranei, Basilico di Albenga,
Olio Extra Vergine di Oliva selezione "Jasmin"

€ 17,00

Spaghetti alle Vongole Veraci Italiane

Prezzemolo, aglio

€ 22,00

Mezze Maniche

Cacio e Pepe e Tartare di Gamberi

€ 20,00

CARNE

Battuta al coltello

di manzo irlandese grass feed, curry, cocco e ananas grigliato

€ 22,00

Filetto di Manzo Irlandese "Grass Feed"

Con fichi, la sua confettura e demi glacé

€ 35,00

Angus USA Certificato "Corn Feed"

alla griglia con Chimichurri alla pesca

€ 25,00

PESCE

Mar Ligure

Scampi, gamberi, tartare di tonno, sashimi di pescato,
olio extra vergine di oliva selezione "Jasmin",
sale maldon e erbe aromatiche*

€ 40,00

Tartare di Tonno

"Bloody Mary spicy mix",
gel di pomodoro cuore di bue*

€ 24,00

Tonno Tonnato

Carpaccio di Tonno Pinne Gialle, spuma di Salsa Tonnata,
polvere di Capperi e Fondo Bruno*

€ 23,00

Calamari scottati

fiori eduli, fichi, nduja e burrata*

€ 22,00

Polpo Teriyaki

crema di ceci e chips di radice di loto

€ 23,00

Pescato del giorno

Salsa mugnaia, bietole croccanti

€ 23,00

GREEN

Trombetta grigliata

salsa teryaki e crema di ceci alla paprika

€ 14,00

Carpaccio di pomodori

e olio extra vergine di oliva al basilico

€ 13,00

I nostri piatti sono preparati al momento con amore e massima cura, con ingredienti naturali, selezionati e di altissima qualità, nello spirito della cucina mediterranea ad ispirazione locale e territoriale, insieme ad alcune specialità fusion.

Chef Luca Mercurio

Per garantire la freschezza e la sicurezza alimentare alcune materie prime (contrassegnate con *)
in alcune stagioni potrebbero essere surgelate all'origine o professionalmente abbattute da noi.
Per informazioni sugli allergeni preghiamo di chiedere al personale di sala prima dell'ordinazione.