

CINQUE ESPRESSIONI DI PONENTE

MENU CINQUE PORTATE	80
ABBINAMENTO VINI	40

Un percorso di cinque portate, improntato all'autenticità degli ingredienti del Ponente ligure, interpretandoli in chiave gourmet. — Ogni pietanza contiene almeno un elemento tipico del territorio, scelto con attenzione dallo Chef, da produttori locali che hanno fatto della loro professione una filosofia di vita. Vi invitiamo a godere di una cena conviviale, nella quale condividere i sapori, le consistenze, e i profumi genuini della nostra terra. — Per trarre il massimo da quest'esperienza, proponiamo di lasciarvi guidare in un accostamento enologico di cinque calici, che possa attraversare il panorama vinicolo italiano da Nord a Sud.

FIVE COURSES MENU	80
WINE PAIRING	40

This five course tasting menu is rooted in the rich culinary heritage of the Ligurian Ponente, and yet brings a contemporary, gourmet twist to the table. — We invite you to discover the outstanding local produce of the area with each dish featuring at least one local ingredient you will experience through genuine flavors and textures. The products we feature on this menu are carefully hand-picked by our Chef through partnerships with local farmers. — To get the best out of this experience, we recommend to let yourselves be guided into a five glasses-wine pairing, crossing the enological Italian frame from one end to the other.

Questo menù è stato pensato esclusivamente per essere scelto da tutti i commensali a tavola.
This menu was conceived to be taken by all diners present at the same table.



MENU DI SETTEMBRE

ANTIPASTI

Crudo di capasanta con cavolo cappuccio dell'orto, riduzione di chinotto di Savona e crumble di amaretto * 1, 7, 14	23
Calamaro alla griglia, zucchina trombetta, salsa di pinoli * 1, 4, 8, 9, 14	24
Tuorlo d'uovo bio cotto in oliocottura, con spuma di toma di pecora brigasca e barbabietola di Chioggia 3, 7	22
Carpaccio di fassona macerato nei fichi, granaccia, noci e foie gras * 7, 8, 12	25

PRIMI PIATTI

Bottoni di faraona reale con estratto di cipolla di Albenga, infusa nel fieno maggengo, con portulaca 3, 7	25
Risotto "Riserva San Massimo" in acqua di catalogna, crema d'aglio di Vessalico, ostrica, caviale di storione e fingerlime * 4, 7, 14	28
Trenette all'uovo con astice, zest di limone candito e pomodorini confit 1, 7, 8	26
Fagiolino "metro" della Valle Merula mantecato con crema di patate, pesto DOP e demi-galce di cuore di bue 7	23

SECONDI PIATTI

Pesce spada ligure affumicato cotto in olio cottura, con salsa di bietola dell'orto, spumoso di patate, capperi di Pantelleria cristallizzati e patè di taggiasche 4, 7, 9	28
Dentice selvaggio pescato con riduzione di Ciupin alla ligure, e patata fondente * 4, 7, 9, 14	32
Rombo selvaggio 40°C, emulsionato al prezzemolo, salsa di peperone, ventresca frita e peperone ripieno al basilico * 1, 3, 4	30
Filetto di fassona piemontese con salsa bbq e cipolla d'Albenga caramellata 8, 10, 11	33

DOLCI

Tiramisù, grue di cacao 1, 3, 5, 6, 7, 12	12
Gelato all'aglio di Vessalico, muosse di fichi d'India, fichi caramellati e lampone 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12	14
Pesca di Volpedo e gelato alla salvia di Valleggia, con mandorle e cioccolato bianco 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12	14
Spumoso di cioccolato Kayambe 72%, gelato alla nocciola, crumble di cacao 1, 3, 6, 7, 8, 12	12

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia /
7. Latticini / 8. Frutta a guscio 9. Sedano / 10. Senape /
11. Sesamo / 12. Diossido di zolfo >10mg/kg / 13. Lupino / 14. Molluschi



SEPTEMBER

ANTIPASTI

Raw scallop with cabbage, reduction of chinotto from savona and amaretto crumble * 1, 7, 14	23
Grilled squid, "trombetta" zucchini, pine nuts sauce * 1, 4, 8, 9, 14	24
Slow cooked egg yolk, with Brigasca sheep cheese, and red beetroot from Chioggia 3, 7	22
Fassona carpaccio macerated in figs, osmotic prickly pear, walnuts and foie gras 7, 8, 12	25

PRIMI PIATTI

Guinea Fowl bottoni with onion extract from Albenga, infused in hay, with purslane 3, 7	25
Risotto "Riserva San Massimo" in bitter herbs, oyster, sturgeon caviar, Vessalico garlic cream, and fingerlime * 4, 7, 14	28
Egg trenette with lobster, candied lemon zest and cherry tomatoes confit 1, 7, 8	26
Long green bean creamed with potatoes, pesto DOP and tomato demi-glace 7	23

SECONDI PIATTI

Smoked Ligurian swordfish slowcooked, with orchard chard sauce, potato cream, crystalised capers from Pantelleria and Taggiasca Olives 4, 7, 9	28
Wild red snapper with Ligurian "Ciupin", and fondant potato * 4, 7, 9, 14	32
40° C wild turbot with its reduction, parsley and bell pepper spicy sauce, with pepper stuffed with basil 1, 3, 4	30
Piedmontese fassona fillet, bbq sauce and caramelized onion from Albenga 8, 10, 11	33

DOLCI

Tiramisù, cocoa grue 1, 3, 5, 6, 7, 12	12
Vessalico garlic ice cream, prickly pear mousse, caramelised figs and raspberry 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12	14
Volpedo peach with Valleggia sage ice cream, almonds and chocolate 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12	14
Kayambe 72% chocolate cream, hazelnut ice cream, cocoa crumble 1, 3, 6, 7, 8, 12	12

1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy /
7. Dairy / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard
11. Sasame seeds / 12. Sulfur dioxide >10mg/kg / 13. Lupine / 14. Moluscs

