

# ESTATE 2024

## ANTIPASTI

€

Gambero viola di Sanremo crudo, salsa americana, marmellata di limone amaro di Bergeggi e salicornia * 2,7,9	28
Totano scottato con misticanza, ravanelli in agrodolce, caviale bioluga, salsa ai pinoli * 1,4,8,14	26
Millefoglie vegetale di zucchine, sfere di olive taggiasche e menta	20
Foglia di spalla di vitello bianco piemontese alla brace su fagiolini e tartufo scorzone <sup>7</sup>	22

## PRIMI

Spaghettoni Mancini 2.2 freddo in salsa di pomodori pachino con ventresca di tonno, basilico e bottarga di muggine <sup>1,4,6</sup>	24
Agnolotti del plin ripieni di melanzana perlina con scampo di Oneglia, consommé di pomodoro cuore di bue, maggiorana <sup>1,2,3,7,8</sup>	28
Risotto Riserva San Massimo con barbabietola, aglio nero di Vessalico e robiola di Roccaverano <sup>6,7</sup>	26
Trenette all'uovo con zafferano Allegra, ragù di coniglio di Carmagnola alla ligure <sup>1,3,4,7,8,9</sup>	25

## SECONDI PIATTI

Nasello del mar Ligure al vapore con zucchine trombetta, prezzemolo e salsa greca <sup>4,7,9,10</sup>	28
Morone con salsa barbeque, cipolla piatta genovese caramellata e baby carote <sup>4,7,8</sup>	30
Pescato del giorno secondo il mare <sup>4</sup>	11€/100g
Filetto di Fassona piemontese con terrina di patate quarantine, foie gras e salsa al Porto <sup>3,5,6,7,8,9,10,11</sup>	40

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs 15: Fave/Broad beans  
\*Materie prime fresche abbattute in casa a -18°C – Fresh products frozen in house at least -18°C

## DOLCI

Albicocca di Valleggia, cremoso di mandorla e gelato alla salvia <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	14
Soffice di cioccolato Kayambe 72% con cialda di riso soffiato e gelato alla nocciola <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	12
Soufflé al frutto della passione, cuore di caramello salato e gelato al fiordilatte <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	16
Tiramisù <sup>1, 3, 5,6,7, 12</sup>	10

## DESSERTS

Valleggia apricot, almond cream and sage ice cream <sup>1,3, 6,7,8,12</sup>	14
Kayambe 72% chocolate cream, puffed rice and hazelnut ice cream <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	12
Passion Fruit Soufflé, salted caramel and milk cream <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	16
Tiramisù <sup>1, 3, 5,6,7, 12</sup>	10



1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs 15: Fave/Broad beans  
\*Materie prime fresche abbattute in casa a -18°C – Fresh products frozen in house at least -18°C

# SUMMER 2024

STARTERS	€
Raw Sanremo purple prawns with american sauce, Bergeggi lemon and samphire * 2,7,9	26
Squid with mesclun, sweet and sour radish, Bioluga caviar and pinenuts sauce * 1,8,14	28
Courgette millefeuille with "taggiasca" olives spheres and mint	20
Shoulder of piemontese white veal with green beans and spring truffle <sup>7</sup>	22
FIRST COURSES	
Cold "Mancini" spaghetti 2.2 in "pachino" tomato sauce, tuna belly and bottarga <sup>1,7,8,9,14</sup>	24
Agnolotti del plin stuffed with eggplants, Oneglia langoustines, tomato consommé and marjoram <sup>1,2,3,7,8</sup>	28
Risotto Riserva San Massimo with beetroot, Vessalico black garlic and Roccaverano robiola <sup>6,7</sup>	26
Egg tagliolini with Allegra saffron anda ligurian style Carmagnola rabbit ragout <sup>1,3,4,7,8,9</sup>	25
MAIN COURSES	
Steamed ligurian sea hake with trombetta zucchini, parsley and greek sauce <sup>4,7,9,10</sup>	28
Amberjack with barbeque sauce, caramelized onion and baby carrots <sup>4,7,8</sup>	30
Fish according to the sea <sup>4</sup>	11€/100g
Fassona piemontese fillet, potatoes' terrine, fois gras and Porto sauce <sup>3,5,6,7,8,9,10,11,12</sup>	40

1: *Glutine/Gluten* 2: *Crostacei/Crustaceans* 3: *Uova/Eggs* 4: *Pesce:Fish* 5: *Arachidi/Peanuts* 6: *Soia/Soy* 7: *Latticini/Dairy* 8: *Frutta a guscio/Nuts* 9: *Sedano/Celery* 10: *Senape/Mustard* 11: *Sesamo/Sasame seeds* 12: *Dioossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg* 13: *Lupino/Lupine* 14: *Molluschi/Molluscs* 15: *Fave/Broad beans*  
\**Materie prime fresche abbattute in casa a -18°C – Fresh products frozen in house at least -18°C*

**SAVŌ**  
RESTAURANT