

AUTUNNO 2024

ANTIPASTI

€

Terrina di trippa di vitello con salsa all'aglio di Vessalico, ostrica e mentuccia ^{7,9,14}	25
Baccalà con salsa alla ligure, spumoso di patate e prezzemolo ^{4,7,8,9,12}	24
Vellutata di topinambur con fonduta di roccaverano DOP e croccante di mandorle ^{7,8}	20
Aragosta al vapore marinata con il suo corallo, caviale Bioluga e salsa ai pinoli ^{1,2,7,8,12}	40

PRIMI

Spaghettoni Mancini 2.2 alla carbonara con guanciale di suino tranquillo, uova Bio, Parmigiano Reggiano vacche rosse, Pecorino romano DOP e pepe lungo ^{1,3,7}	24
Agnolotti del plin ripieni di melanzana perlina con scampo di Oneglia e basilico ^{1,2,3,7,8}	28
Bottoni ripieni di zucca mantovana, funghi porcini, tartufo scorzone e nocciola IGP piemontese ^{1,8,7}	30
Gnocco ripieno di salsa "bagna cauda", porri caramellati di Cervere, lardo di suino nero e anguilla al Rossese ^{1,3,4,7,8,9}	32

SECONDI PIATTI

Ricciola scottata, salsa al mais, humitas ripiene di ragù giancu e arachidi ^{4,5,6,9}	34
Filetto di pesce del giorno con verdure dell'orto ⁴	28
Ventresca di tonno alla brace con salsa americana, peperoni di Carmagnola e capperi ^{3,4,5,6,7,8,9,10,11}	40
Petto di faraona con terrina di patate quarantine, foie gras e salsa al caffè ^{3,5,6,7,8,9,10,11}	38

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 ^{1, 3, 7, 8, 12}	14
Soufflé al pistacchio con cuore di lampone e crema inglese alla vaniglia ^{1,3,7,8, 12}	16
Mousse di cioccolato Kayambe, glassa al cacao con cremoso e gelato al tè matcha ^{1, 3, 7, 8, 12}	12
Tiramisù ^{1, 3, 5, 7, 12}	10

DESSERTS

Valleggia apricot, almond cream and sage ice cream ^{1, 3, 6, 7, 8, 12}	14
Pistachio Soufflé with a raspberry heart and vanilla english cream ^{1,3,6,7,8,12}	16
Kayambe chocolate mousse, cocoa glaze with matcha tea ice cream ^{1, 3, 7, 8, 12}	12
Tiramisù ^{1, 3, 5, 6, 7, 12}	10

Coperto € 4 a persona / Cover charge € 4 per person



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

S U M M E R 2 0 2 4

STARTERS	€
Terrine of veal tripe, Vessalico garlic sauce, oysters and spearmint * 7,9,14	25
Codfish with ligurian style sauce,potato foam and persley 4,7,8,9,12	24
Sunchoke veloutè with Roccaverano DOP goat cheese fondue and crunchy almonds 7,8	20
Steamed lobster marinated in its coral with Bioluga caviar and pinenuts sauce 1,2,7,8,12	40
FIRST COURSES	
Spaghettone Mancini 2.2 alla carbonara with “suino tranquillo” pork jowl, organic eggs, Parmigiano Reggiano “vacche rosse”, Pecorino romano DOP and long pepper 1,3,7,	24
Agnolotti del plin stuffed with eggpalts with Oneglia langostines and basil 1,2,3,7,8,	28
Bottoni stuffed with mantovana pumpkin, porcini mushroom, scorzone truffle and piedmontese hazelnut IGP 1,8,7	30
Gnocco stuffed with “bagna cauda” sauce, caramelized leeks from Cervere, black pork lard and eel cooked in Rossese wine 1,3,4,7,8,9	32
MAIN COURSES	
Seared amberjack, corn sauce, humitas stuffed with “giancu” ragout and peanuts 4,5,6,9	34
Fish filet according to the sea and vegetables from the garden 4	28
Barbequed tuna belly with american sauce, con salsa americana, peppers from Carmagnola and capers 3,4,5,6,7,8,9,10,11	40
Guinea fowl breast with a potatoes terrine, fois gras and coffee sauce 3,5,6,7,8,9,10,11	38

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: 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

SAVŌ
RESTAURANT