

percorso di sapori liguri

sulla cresta dell'onda

Salmone alla Giadda

Salmone marinato alla Giadda (aglio, vino bianco, salvia, cipolla ramata)
Marinated Salmon Giadda's style (garlic, white wine, sage, onion)

semplicemente pasta

Tonnarelli pepe Timut, crudo di scampi e pomodori confit
Home made pasta with Timut pepper, raw scampi and confit tomatoes

le ricchezze del nostro mare

Trancio di pesce al naturale con verdure di stagione al profumo del Frantoio
Fresh fish with seasonable vegetables and extra virgin olive oil

un dolce peccato di gola

Bianco mangiare con crumble salato e salsa mou
Blancmange with salted crumble and toffee sauce

€. 70,00 p.p. bevande escluse (drinks excluded)

abbinamento suggerito (suggested pairing)

Gavi Odino III - Selez. Zeffirino € 32,00

oppure (or)

verticale di quattro vini D.o.c. in abbinamento € 20,00

verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo € 26,00

percorso di sapori di terra

sui verdi pascoli

Battuta a coltello di Blonde d'Aquitaine
condita con senape, scorza di limone, pistacchio di Bronte,
sale Maldon affumicato e tuorlo d'uovo crudo
Tartar of Blonde d'Aquitaine seasoned with mustard, lemon zest,
Bronte pistachio, smoked Maldon salt and raw egg yolk

i tesori del pastaio

Pacchero al ragù d'Agnello e rosmarino fresco
Pacchero with Lamb ragout and fresh rosemary

le ricchezze della nostra terra

Tournedos tartufato alla Zeffirino con patate alle erbe
Tournedos in truffle cream with potatoes and herbs

un dolce peccato di gola

La nostra sfogliatina con crema chantilly
Our puff pastry with chantilly cream

€. 70,00 p.p. bevande escluse (drinks excluded)

abbinamento suggerito (suggested pairing)

Chianti Classico San Fedele 2012 cl. 0,75 € 36,00

oppure (or)

verticale di quattro vini D.o.c. in abbinamento € 20,00

verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo € 26,00