

Percorso di sapori di terra

Sui verdi pascoli

Porcini nostrani croccanti con mousse di Foie Gras

Crispy porcini with Foie Gras mousse

I tesori del pastaio

Mandilli de sala al pesto genovese di Zeffirino

Tipica pasta fresca genovese condita col nostro pesto

Home made pasta with pesto sauce

Le ricchezze della nostra terra

Tournedos con funghi porcini e salsa ai frutti di bosco

Tournedos with Porcini mushrooms and berry sauce

Un dolce peccato di gola

La nostra sfogliatina con crema chantilly

Our puff pastry with chantilly cream

€. 80,00 p.p. bevande escluse (*drinks excluded*)

Minimo per due *Minimum for two*

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

Percorso di sapori liguri

Sulla cresta dell'onda

Gamberi e Calamari al profumo di Basilico

Gamberi e Calamari scottati con pomodoro fresco datterino e basilico
Pan-seared prawns and squids with fresh date tomatoes and basil

Semplicemente pasta

Trofielte al pesto genovese di Zeffirino

Tipica pasta fresca genovese condita col nostro pesto
Home made pasta with pesto sauce

Le ricchezze della nostra 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

La nostra sfogliatina con crema chantilly

Our puff pastry with chantilly cream

€ 80,00 p.p. bevande escluse (*drinks excluded*)

Minimo per due *Minimum for two*

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