

- per iniziare -
to start - pour commencer

Pissalandrea, la pizza ligure risalente al 1300 – 14€ (1, 4)

Ligurian pizza dating back to 1300

Pizza ligure datant de 1300

Lingotto di pesce azzurro in carpione, salsa ai frutti rossi crumble alla salvia – 16€ (1, 4, 7)*

Blue fish ingot in carpione with red fruit sauce and sage crumble

Lingot de poisson bleu en carpione avec sauce aux fruits rouges et crumble à la sauge

Gamberi mandorlati con maionese al lime – 16€ (1, 2, 3)*

Almond prawns with lime mayonnaise

Crevettes aux amandes et mayonnaise au citron vert

Stoccafisso mantecato, chips di panissa, tapenade di olive taggiasche alle erbe – 15€ (4, 8)

Creamed stockfish, panissa chips, Taggiasca olive tapenade with herbs

Stockfish crémeux, chips de panissa, tapenade d'olives Taggiasca aux herbes

Uovo croccante con asparagi in due consistenze – 15€ (3)

Crispy egg with asparagus in two consistencies

Œuf croustillant aux asperges en deux consistances

Tartare di manzo, salsa verde alici e frutto del capperi, i nostri microgreen – 16€ (4, 9)

Beef tartare, anchovy green sauce and caper berries, our microgreens

Tartare de bœuf, sauce verte aux anchois et baies de câpres, nos micro-pousses

- la pasta fatta in casa -
homemade pasta - pâtes fraîches maison

Bottone gratinato ripieno di vitello e carciofi con fonduta di pecorino - 16€ (1, 3, 7, 9)

Gratin button stuffed with veal and artichokes with pecorino fondue

Gratin de pâtes maison farcies au veau et artichauts et fondue au pecorino

Ravioli di topinambur con totanetti e salsa di cime di rapa - 16€ (1, 4)*

Homemade Jerusalem artichoke ravioli with squid and turnip top sauce

Raviolis maison aux topinambours et au calamar sauce aux fanes de navet

Piccadage matte al pesto - 16€ (1, 3, 7, 8)

Homemade chestnut flour pasta with pesto

Pâtes maison à la farine de châtaigne et au pesto

*Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o provenire da materie prime surgelate di alta qualità, nel rispetto delle normative vigenti.

*Some products may have been blast-chilled or prepared using high-quality frozen ingredients, in compliance with current health regulations.

*Certains produits peuvent avoir été soumis à un abattage de température ou préparés à partir d'ingrédients surgelés de haute qualité, conformément à la réglementation en vigueur

- piatti principali - main courses - plats principaux

Radici Vivaci

Arrosto di sedano rapa marinato al miso e verdure in varie consistenze - 20€ (9)*

Lively Roots. Miso-marinated roast celeriac and vegetables in various textures.
Racines vivantes. Céleri-rave rôti mariné au miso et légumes aux textures variées.

Filetto di baccalà con verdure primaverili - 20€ (1, 4)*

Cod fillet with spring vegetables
Filet de cabillaud aux légumes printaniers

Guazzetto di pescato e quenelle di pesce - 24€ (1, 2, 3, 4, 14)*

Shellfish soup and fish quenelle
Soupe de fruits de mer et quenelle de poisson

Tentacolo di polpo al BBQ con verdure grossolane arrosto - 24€ (4)*

BBQ-finished Octopus Tentacle with Roasted Coarse Vegetables
Tentacule de poulpe au barbecue avec légumes rôtis

Filetto di maiale al BBQ alle erbe liguri, cime di rapa e chips di patate viola - 24€ (7)

BBQ-finished Pork Fillet with Ligurian herbs, turnip tops and purple potato chips
Filet de porc au barbecue aux herbes liguriennes, fanes de navet et chips de patate violettes

Guancia di manzo brasata al vino rosso, panissa arrosto e pak-choi - 24€ (9)*

Beef cheek braised in red wine, roasted panissa and pak-choi
Joue de bœuf braisée au vin rouge, panissa rôtie et pak-choi

- i nostri dolci - our desserts - nos desserts

Mousse al caffè, black bisquit e pralina di fave di cacao – 8€ (3, 7, 8)

Coffee mousse, black biscuit and cocoa bean praline
Mousse au café, biscuit noir et praliné aux fèves de cacao

Sfera di mousse di castagne, cuore cremoso al cioccolato e violetta, bisquit al cacao – 8€ (3, 7, 8)

Chestnut mousse sphere, creamy chocolate and violet heart, cocoa biscuit
Sphère de mousse de marron, cœur crémeux au chocolat et violette, biscuit cacao

Cupola di pan di spagna, crema al Moscato di Pantelleria e cremoso fondente – 8€ (1, 3, 7)

Two-tone sponge cake dome, Pantelleria Moscato cream and dark chocolate cream
Dôme de génoise bicolore, crème de Moscato de Pantelleria et crème au chocolat noir

Pasticceria tradizionale ligure – 8€ (1, 3, 7)

*Pasticceria
Biasotti*