


- 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 capperone, 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 asparagi con fonduta di pecorino - 16€ (1, 3, 7, 9)

Gratin button stuffed with veal and asparagus with pecorino fondue
Gratin de pâtes maison farcies au veau et asperges et fondue au pecorino

Tortelli verdi di magro brasati con salsa di Prescinsêua - 16€ (1, 3, 7)*

Green braised vegetable tortelli with Prescinsêua sauce
Tortellis aux légumes verts braisés et sauce Prescinsêua

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

Homemade chestnut flour pasta with pesto
Pâtes maison à la farine de châtaigne et au pesto

*Sono presenti ingredienti freschi sottoposti ad abbattimento, nel rispetto delle normative vigenti.

**Sono presenti ingredienti che provengono da materie prime surgelate di alta qualità.

*Some fresh ingredients are chilled in compliance with current regulations.

**Some ingredients are sourced from high-quality frozen raw materials.

*Certains ingrédients frais sont réfrigérés conformément à la réglementation en vigueur.

**Certains ingrédients proviennent de matières premières congelées de haute qualité.


- 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.

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

Cod fillet with spring vegetables
Filet de cabillaud aux légumes printaniers

Cundigiun di verdure con palamita in olio cottura - 20€ (3, 4)*

Vegetable Cundigiun with bonito in cooking oil
Cundigiun de légumes à la bonite à l'huile de cuisson

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

BBQ-finished octopus tentacle with vegetables in foil
Tentacule de poulpe au barbecue avec légumes en papillote

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

Coniglio dal cuore ligure con panissa croccante - 22€ (3, 7, 10)**

Rabbit stuffed with olives and pine nuts with crispy panissa
Lapin farci aux olives et aux pignons avec panisse croustillante


- 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

**Mousse al Chinotto di Savona, bisquit alla mandorla e fiori d'arancio,
cremoso al cioccolato al latte – 8€ (3, 7, 8)***

Savona Chinotto mousse, almond and orange blossom biscuit, milk chocolate cream
Mousse Savona Chinotto, biscuit amande et fleur d'oranger, crème chocolat au lait

Tartelletta di pasta frolla ripiena di amarene e crema di limone e mandorle – 8€ (1, 3, 7)*

Shortcrust pastry tart filled with black cherries and lemon and almond cream
Tarte à la pâte brisée garnie de cerises noires et de crème au citron et aux amandes

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

Pasticceria Biasotti

ROVEGNO DAL 1960