

gli Antipasti / Appetizer

Insalatina di Astice allo Zenzero su passata di Broccoletti e Gelatina di Pomodori
Ginger flavoured Lobster salad with "Broccoli" pure and Tomatoes jelly

Selezione di Salumi locali con Crostoni caldi di Pane sciocco toscano
Selection of typical Italian Cured Meat with tuscan Bread

Millefoglie di Patate e Funghi Porcini con Scamorza affumicata fondente
"Porcini" mushrooms and Potatoes with "Scamorza" smoked Cheese

Involentino di Pescespada in fascia di Melanzane e Panure alle Erbe
Swordfish and Aubergine roll with herbs flavoured panure

Sfogliatina calda al pesto leggero di Basilico
Salted Puffy Pastry with light Pesto Basil sauce

...le Paste e le Minestre / Pasta and Soup

Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini mantecato al Formaggio Castelmagno
Risotto style "Carnaroli" Rice with "Porcini" Mushrooms and "Castelmagno" Cheese

Tagliatelle ai Pistacchi di Bronte con dadolata di Rombo al profumo di Arance
Pistachi flavoured "Tagliatelle" Pasta with Turbot and Orange

Vellutata di Finocchi e riccioli di Sogliola di Dover al vapore
Fennels pure with steamed Doves Sole

Trenette al Pesto fatto in casa, Patate e Fagiolini su cialda di Parmigiano
"Linguine" Pasta with traditional "Pesto" Basil sauce, Potatoes, Green Beans and Parmigiano Cheese wafer

Minestrone alla Genovese con Crostini di Pane
Ligurian Vegetables soup with Bread croûtons

Ravioloni ripieni di Pecorino di fossa salsa ristretta di stinco e Medaglioni Foie Gras
Hand crafted "Ravioloni" Pasta filled with "Pecorino di Fossa" Cheese and "Foie Gras" Medallion

Il Pescato / Fish

Il gran Pescato del Giorno
Mediterranean daily Fish

Gran selezione di Crostacei e Molluschi freschi alla griglia con verdure di stagione
Grilled Shell-Fish and Molluscs with seasonal Vegetables

Selezione di Pesci da paranza e Verdure di stagione dorati in manto di Polenta
Selection of Cornmeal breaded fried Fish and Vegetables

Orata in graticola con Verdure di stagione
Grilled Gilthead with seared Vegetables

Spigola in guazzetto Ligure con Pomodorini, Olive e Patate
Sea Bass with "cherry" Tomatoes, Olives and Potatoes

Cocotte di Stoccafisso alla genovese con Patate e Fagioli Corona
Stewed Dryed-Cod with Potatoes and "Corona" Beans

Le Carni / *Meat and Poultry*

Tegamino di Lumache nostrane con crostini di Pane leggermente agliato
Stewed Local Snails with Garlic flavoured croutons

Bistecca alla fiorentina con fantasia di Verdure e salsa Bernese
Grilled T-bone steak with Vegetables and Bernaise sauce

Mignon di Maialino al Miele di Erica e bacche di Ginepro su rosty di Patate
Pork medallion with Honey and Juniper berries, rosty Potatoes

Suprema di Faraona farcita alle Castagne e Salsiccia con Patate cremolate
Stuffed Guinea-fowl with Chestnuts and Sausage, "cremolade" Potatoes

...le proposte light / *Light dishes*

Insalata caprese con Pomodoro e Mozzarella
"Caprese" salad with "Mozzarella" Cheese, Tomato and Olive Oil

Veli di Prosciutto crudo di Parma e Ananas
"Parma" Ham and fresh sliced Ananas

Tavolozza di Formaggi al Miele su Pane "Carasau"
Italian Cheese selection with biological Honey and "carasau" crispy Bread

Insalatona mista con Pomodori, Mozzarella e Tonno
Mixed green salad with Tomato, "Mozzarella" Cheese and Tuna

Fantasia di Verdure di stagione alla griglia
Selection of grilled Vegetables