

## À LA CARTE

### **Antipasti Starter**

Baccalà mantecato alla ligure con i suoi crostini

*Whipped codfish with crispy bread*

Branzino marinato e insalatina di frutta

*Marinated sea bass and fruit salad*

Panzanella moderna, sorbetto al cetriolo e radici

laccate alla birra e miele

*'Panzanella' with a modern twist, cucumber sorbet, and roots  
varnished with beer and honey*

Omaggio a Monterosso

*Tribute to Monterosso*

### **Primi Piatti First Courses**

Tortelli di pesto, crema di Prescinsêua e mandorle candite

*Tortelli stuffed with pesto, Prescinsêua cheese cream and candied almonds*

Tagliolino al pomodoro secco, polpo e mela Granny Smith

*Tagliolino pasta with dried tomato, octopus and Granny Smith apple*

Risotto alle erbe, crudo di gamberi marinati e pinoli

*Risotto with local herbs, raw marinated shrimps and pine nuts*

Tagliatella al caffè, crema di calamari fritti, e calamari  
freschi saltati

*Coffee tagliatelle pasta, fried calamari cream, and sauteed*

*Calamari*

## **Secondi Piatti *Main Courses***

Tonno in crosta aromatica, zucchine e maionese alle olive taggiasche

*Tuna with aromatic crust, zucchini and taggiasche olives mayo*

Zuppetta di pesce

*Fish soup*

Filetto di manzo in panino di sfoglia, salsa al passito e patate

*Beef fillet in pastry sandwich, passito wine sauce and potatoes*

Pescato del giorno all'isolana

*Fresh fish of the day*

## **Dessert**

Delizia al caramello salato

*Delicacy with salted caramel*

Orto dolce nel Golfo

*Sweet vegetable garden on the Gulf*

Cheesecake alla Prescinsêua, biscotto alla nocciola e arancia candita

*Prescinsêua cheesecake, nut biscuit and candied orange*

**Percorso Degustazione - 5 portate selezionate dal nostro Chef**

***Tasting Tour - 5 courses selected by our Chef***

**€ 60,00**

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio // I piatti o gli ingredienti indicati nel menu sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

*For allergies or specific intolerances, please contact the staff. Certain dishes or beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n.1169/2011. For further information, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request // The dishes or ingredients shown on the menu are frozen or frozen at the origin by the manufacturer or are subjected to on-site abatement at a negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Regulation 852/04.*