

## **CHEF EXPERIENCE 6 portate**

Realizzate esclusivamente per l'intero tavolo

A discrezione del nostro Chef Boraldo Sejdiraz dal Menù

**€ 100 a persona**

\*\*\*\*\*

### **Menù Degustazione**

Realizzate esclusivamente per l'intero tavolo

\*

L'amuse – Bouche

\*

Polpo Rosticiato

Spuma di Patate | Olive di Taggia | Basilico

\*

Tortelli di Gambero Rosso

Burro Salato | Pesto di Pistacchi | Limone Candito

\*

Branzino

Alla moda "Mediterranea"

**Petit Four**

**75 Eur**

## 1 CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA

Gnocchi di Patate   Salsa Al Pomodoro   Basilico	€ 18,00
( Possibilità di Aggiunta della Burrata )	€ 20,00
Tagliatelle al Ragù Bolognese	€ 19,00
Spaghetti alla Carbonara	€ 21,00
Prosciutto Crudo di Parma con Sgabei Fritti	€ 16,00
Tiramisù "Incanto"	€ 13,00

## OMAGGIO ALLA TRADIZIONE LIGURE

Fritelle di Baccalà in Pastella alle Erbette Liguri	€ 15,00
Minestrone di Verdure alla Genovese	€ 17,00
Pansoti di Prebuggiùn in Salsa di Noci	€ 18,00
Trofie o Trenette al Pesto   Patate   Fagiolini	€ 19,00
Frittura Mista del Golfo	€ 26,00

## LA GRAN CARTE

### Antipasti

Crudo di Gambero Rosso   Frutto della Passione   Orelys 35%   Foie Grass	€ 32,00
Calamaro Ripieno   Ceci   Bietole   Guazzetto di "Inzimino"	€ 26,00
Polpo Rosticciato   Spuma di Patate   Olive di Taggia   Basilico	€ 28,00
Armonia di Coniglio & Scampi   Peperone Affumicato   Salsa Yakitori	€ 27,00
Uovo BIO 61 °C "The Garda"   Bitto Valtellinese   Pan Brioche   Tartufo Nero	€ 24,00

### Primi

Tortelli di Gambero Rosso   Burro Salato   Pesto di Pistacchi   Limone Candito	€ 30,00
Mezzi Paccheri di Gragnano   Intensità ai Frutti di Mare   Prezzemolo	€ 29,00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino   Acciughe di Monterosso   Taralli al Fritto Aromatico	€ 27,00
Agnolotti del Plin "Au Tuccu" Genovese   Borragine   Soffio al Parmigiano   Polveredi Porcini	€ 27,00

### Secondi

Branzino alla moda "Mediterranea"	€ 29,00
Crepinette di Rana Pescatrice <i>Farcita</i>   Speck   Bouillabaisse   Verdurine dell'Orto	€ 32,00
Tonno   Crosta di Sesamo   Scapecee di Zucchine   Fiore in Tempura	€ 30,00
A seconda della disponibilità Pescato Locale del Giorno alla Ligure o al Sale ( min. X 2 Persone )	€ 9,00/hg.
Pancetta di Maialino   Patate   Maionese di Erba Cipollina   Salsa BBQ	€ 29,00

## Dessert

Lingotto Gianduia & Bailyes | Nocciole "Misto Chiavari | Cocco

€ 15,00

Morbido alla Liquirizia | Banana | Caramello Salato

€ 15,00

Mousse ai Frutti Rossi | Cioccolato Bianco | Burro allo Champagne

€ 16,00

Ricordo di una Cheesecake : Caprino | Pesca | Timo Limonato

€ 14,00

