

Sabato 15 ''Ferragosto'' 2026

I Nosti ANTIPASTI

Tonno* Tataki con Spuma di Feta, Anguria al Campari, Alga Wakame e Salsa Teriyaki	(1/2/4/6/7/11/12)	26,00 €
Sashimi di Salmone** con Salsa ai Frutti Tropicali e Cioccolato Bianco	(4/7/12)	26,00 €
Piccola Tartar di Manzo con Uova di Quaglia, Capperi in Fiore e Crema di Grana Padano	(1/3/4/7/12)	26,00 €

I Nostri PRIMI

Scucusun Ligure alle Cozze Sarde con Crema di Zucchine e Crudo e Cotto di Scampi	(1/2/9/12/14)	30,00 €
Tonnarelli al Blu di Capra con Confettura di Fichi e Lardo Croccante al Basilico Genovese D.O.P	(1/3/7/12)	30,00 €
Taglierini con Colatura di Gambero Rosso di ''Mazzara'', Ricci* di Mare e Polvere di Bergamotto	(1/2/3/6/12)	30,00 €
Gazpacho di Fragole con Prescinseua della Val d'Aveto, Crostini di Focaccia e Riduzione d'Aceto	(1/7/12)	16,00 €

I Nostri SECONDI

Medaglione di Rombo Chiodato alla Ligure con Olivelle, Patate e Pomodori Confit	(4/12)	35,00 €
Trancette di Pescatrice alla Piastra con Dressing agli Agrumi e Pepe all'Arancio	(4)	35,00 €
Lingotto di Coppa di Maiale con il Suo Fondo, Cipollotto Rosso di Tropea Arrostito e Salsa di Carote B.B.Q	(9/12)	30,00 €
Picanha di Black Angus Irlandese alla Griglia con Sale di Maldon Affumicato e Burro Montato	''Caffè de Paris'' (4/7/10/12)	35,00 €

I Nostri DOLCI

Cheesecake ai Frutti di Bosco, Crumble al Cocco e Mandorle	(7/8)	12,00 €
Tartelletta con Ganache al Mango e Cuore di Cremoso al Cioccolato Fondente	(1/3/7)	12,00 €

Our STARTERS

Tuna* Tataki with Feta Cheese Foam, Campari Watermelon, Wakame Seaweed and Teriyaki Sauce	(1/2/4/6/7/11/12)	26,00 €
Salmon** Sashimi with Tropical Fruit Sauce and White Chocolate	(4/7/12)	26,00 €
Small Beef Tartare with Quail Egg, Capers and Grana Padano Cheese Cream	(1/3/4/7/12)	26,00 €

Our FIRST COURSES

Ligurian Scucusum with Sardinian Mussels, Zucchini Cream and Raw and Cooked Scampi	(1/2/9/12/14)	30,00 €
Tonnarelli with Goat Blue Cheese, Figs Jam and Crispy Basil Bacon	(1/3/7/12)	30,00 €
Taglierini with Red Prawn from ''Mazzara'', Sea Urchins* and Bergamotto Powder	(1/2/3/6/12)	30,00 €
Strawberry Gazpacho with Genoese Prescinseua Cheese, Focaccia Croutons and Vinegar Reduction	(1/7/12)	16,00 €

Our MAIN COURSES

Turbot Medallions Ligurian Style with Olives, Potatoes and Confit Tomatoes	(4/12)	35,00 €
Grill Monkfish with Citrus Fruits Dressing and Orange Pepper	(4)	35,00 €
Baked Pork with Its Sauce, Roasted Red Tropea Spring Onion and Carrot B.B.Q Sauce	(9/12)	30,00 €
Grill Black Irish Angus Picanha with Smoked Maldon Salt and Whipped Butter ''Cafè de Paris''	(4/7/10/12)	35,00 €

Our DESSERTS

Berries Cheese Cake, Coconut and Almonds Crumble	(7/8)	12,00 €
Tartlet with Mango Ganache Filled with Dark Chocolate Cream	(1/3/7)	12,00 €

~ * Prodotto congelato o surgelato all'origine ** Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come previsto dal regolamento CE N° 853/2004 ~

~ Si Avvisa La Gentile Clientela Di Comunicare Eventuali Allergie.

We Kindly Ask Our Customers To Inform Us Of Any Allergies. ~

