

ANTIPASTI

Il nostro crudo di mare * (2, 3, 4, 6, 7, 10)

25€

Tartare di pesce del giorno con avocado, mela verde e cetriolo *(4)

16 €

Cialda di pasta brisè con baccalà mantecato
marmellata di pomodoro, olive e cipolle rosse (1, 3, 4, 7)

16 €

Battuta di filetto di fassona con stracciatella, crema di acciughe, filetti di acciuga
del Mar Cantabrico e nocciole tostate (4, 7, 8)

18 €

Carpaccio di anguria CBT,
cialda al riso nero soffiato, gel di soia e maionese al prezzemolo (3, 6)

16 €

PRIMI PIATTI

Risotto Riserva San Massimo zucchine trombetta,
gambero viola crudo del Mar Ligure, bisque e menta* (2, 7 ,12)

22 €

Gnocco ripieno di pesto con salsa di Pinoli (1, 3, 7, 8)

16 €

Cappelletti di coniglio, demi-glacé vegetale e cipollotto (1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)

18 €

Eliche Giganti di Gragnano I.G.P , trafilata a bronzo con cozze, emulsione di
pomodoro e lime, polvere di lattuga di mare essiccata (1,7,12,14)

18 €

Vermicelli di Gragnano I.G.P, trafilata a Bronzo alle vongole veraci (1, 4, 7, 12,14)

20€

SECONDI PIATTI

Pesce del giorno con melanzana alla parmigiana contemporanea * (1, 4, 7, 12)

18 €

Polpo arrostito alla mediterranea,
con millefoglie di patate, purè, marmellata di pomodoro, polvere di olive e
maionese al prezzemolo (3, 14)

18 €

Merluzzo CBT con pesto alle erbe, ragù di molluschi, limoni canditi, fagiolini,
pomodorini confit e lattuga di mare (4, 12, 14)

18€

Cima alla genovese in Crosta con fondo bruno al marsala

(1, 3, 7, 8)

18 €

Coniglio della Riviera
coniglio disossato, olive taggiasche, crema di pinoli tostati, patate in tripla cottura
e il suo fondo (6,7,9,12)

20 €

MENU DEGUSTAZIONE

6 portate a cura dello Chef

60 €

Bevande escluse

*Per garantire l'integrità, i prodotti contrassegnati con asterisco possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco.

si avvisa che il formaggio dell'azienda Agricola Lavagè è lavorato a latte crudo.

I NOSTRI DESSERT

Dolce Rina

caramello salato, crema inglese, crumble di frolla e meringa

flambata (1, 3, 7)

8 €

Millefoglie con crema pasticciera alla vaniglia e frutti

rossi (1, 3, 7)

9 €

Mojito,

panna cotta alla menta, crumble allo zucchero di

canna, gel al rum e sorbetto al lime

(1, 3, 7)

9 €

Crostata Esotica

Frolla, marmellata all'ananas, cremoso alla vaniglia, frutta

esotica e sorbetto al passion fruit

(1, 3, 7)

9 €

Sorbetti e gelati (1, 3, 7, 8)

7€

Frutta di stagione

7€