

IL MENU DELLO CHEF
Chef's menu/La Carte du Chef

Entreè di benvenuto
Small chef welcome/ Bienvenue entreez

Socarrat, gamberi rossi e straciatella

Socarrat, red prawns, and straciatella (cheese) / Socarrat, crevettes rouges et straciatella (fromage)

24€

Riso "Acquerello" agrumi, ricci di mare e polvere di liquirizia

"Acquerello" rice, citrus fruits, sea urchins, and licorice powder / Riz "Acquerello", agrumes, oursins et poudre de réglisse

28€

Astice in tre servizi

Lobster in three services / Homard en trois services

42€

Sorbetto di stagione

Seasonal fruit sorbet/ Sorbet de saison

Meringa alla violetta, frutti rossi e limone

Violet meringue, red fruits, and lemon / Meringue à la violette, fruits rouges et citron

14€

Piccola pasticceria

*Little gourmet pastries
Petite boulangerie*

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

Menu also proposed for tasting for the whole table/Menù aussi propose en dégustation pour toute la table

100€ a persona/each person/par personne

130€ a persona con abbinamento vini
with wine pairing/par personne avec accord mets et vins

ANTIPASTI/STARTER/ENTRÉES

Flan di zucca, fonduta di Parmigiano e semi tostati

Pumpkin flan, Parmesan fondue, and toasted seeds / Flan de potiron, fondue de Parmesan et graines grillées

14€

Battuta di cabannina con tuorlo fritto

Cabannina tartare (is a rare indigenous breed of beef cattle from the Ligurian) with fried yolk / Tartare de Cabannina (est une race bovine autochtone rare originaire de la région de la Ligurie) avec jaune

16 €

Funghi porcini impanati e fritti

Breaded and fried porcini mushrooms / Champignons porcini panés et frits

18€

Bonbon di ricciola e ponzu

Bonbon of amberjack and ponzu / Bonbon de sériole et ponzu

22€

PRIMI PIATTI/FIRST DISH/PÂTES

Fettuccine di pane con il nostro pesto

Fettuccine pasta with our pesto/Fettuccine de pain avec notre pesto

16€

Spaghettone A.A. Mancini crema di pane nero, uvetta e pinoli

"A.A. Mancini" spaghettone with black bread cream, raisins, and pine nuts / Spaghettone "A.A. Mancini" crème de pain noir, raisins secs et pignons

18€

Pasta mista, patate e cozze

Mixed pasta, potatoes, and mussels / Spaghettone A.A. Mancini aux palourdes et bottarga de tho Pâtes mélangées, pommes de terre et moules n

22€

Gnocchi di patate affumicati, calamaretti e porro

Smoked potato gnocchi, squid, and leek / Gnocchis de pommes de terre fumés, calamars et poireau

24€

Cappellacci ripieni di gamberi, spuma di funghi porcini e la sua polvere

Cappellacci stuffed with prawns, porcini mushroom foam, and its powder / Cappellacci farcis aux crevettes, mousse de champignons porcini et sa poudre

26€

SECONDI PIATTI/MAIN DISH/PLATS PRINCIPAUX

Filetto di maiale cotto al punto, bietole all'italiana e crema al cavolfiore

Pork fillet, Italian-style chard, and cauliflower cream / Filet de porc, bettes à l'italienne et crème de chou-fleur

20€

Tataki di tonno e cipolla in tre cotture

Tuna tataki and onions in three ways / Tataki de thon et oignons en trois cuissons

22€

Quaglia, patata fondente e il suo jus

Quail, fondant potato, and its jus / Caille, pomme de terre fondante et son jus

24€

Trancio di pescato locale, jus e melanzane

Baked local fish fillet, jus, and eggplant / Tranche de poisson local, jus et aubergines

26€

DOLCI/DESSERT

Millefoglie con crema di vaniglia e cioccolato

Millefeuille with vanilla and chocolate / Mille-feuille à la crème vanille et chocolat

10€

Il nostro semifreddo alla panera

Semifreddo panera (Traditional Genoese coffee-flavoured parfait Semifreddo génois (un parfait au café).

9€

La nostra idea di Krapfen

Our idea of Krapfen / Notre idée du Krapfen

12€

Tarte au citron

Tarte au citron / Tarte au citron

12€

Gelati e Sorbetti della casa

*Our home made fresh ice cream and seasonal fruit sorbet
Nos glaces fraîchement préparées et sorbets de saison*

€ 10,00/9,00