

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

Entreè di benvenuto
Small chef welcome/ Bienvenue entreez

Le Jardin
Le Jardin / Le Jardin

14€

**Culurgionès di pesce, datterino affumicato,
gazpacho**

Fish Culurgionès, smoked cherry tomato, gazpacho / Culurgionès de poisson, tomate cerise fumée, gazpacho

24 €

Pescatrice lardellata, il suo jus e insalata di germogli
Monkfish wrapped in lard, its jus, and sprout salad / Lotte lardée, son jus et salade de pousses

28€

Sorbetto di stagione
Seasonal fruit sorbet/ Sorbet de saison

Sfere di mousse ai tre cioccolati e salsa al mango
Three-chocolate mousse spheres with mango sauce / Sphères de mousse aux trois chocolats et sauce mangue

12€

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

70€ a persona/each person/par personne

100€ a persona con abbinamento vini
with wine pairing/par personne avec accord mets et vins

ANTIPASTI/STARTER/ENTRÉES

Scrigno di pane, mousseline di sgombro e il suo filetto

Bread shell, mackerel mousseline, and its fillet / Écrin de pain, mousseline de maquereau et son filet

14€

Da Shibuya al 20 TRE

From Shibuya to 20TRE / De Shibuya au 20TRE

14 €

**Asparago in tre consistenze, gelato al Parmigiano,
tuorlo marinato**

Asparagus in three textures, Parmesan ice cream, marinated yolk / Asperge sous trois textures, glace au Parmesan, jaune mariné

16€

Tartare di ricciola, estratto di mela verde

Amberjack tartare with green apple extract / Tartare de sériole, extrait de pomme verte

20€

PRIMI PIATTI/FIRST DISH/PÂTES

Fettuccine di pane con il nostro pesto

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

16€

Tagliatella al ragù d'anatra e profumo di agrumi

Tagliatelle with duck ragù and citrus aroma / Tagliatelle au ragù de canard et arôme d'agrumes

18€

**Plin di coniglio alla ligure con polvere di olive
Taggiasche**

Plin filled with Ligurian-style rabbit and Taggiasca olive powder / Plin farcis de lapin à la ligure avec poudre d'olives Taggiasche

18€

**Riso "Acquerello" al pomodoro e limone con neve di
mozzarella**

"Acquerello" rice with tomato, lemon, and mozzarella snow / Riz "Acquerello" à la tomate et citron avec neige de mozzarella

18€

**Gnocchetti alla curcuma con rana pescatrice e
polvere di pomodoro**

Turmeric gnocchetti with monkfish and tomato powder / Gnocchetti au curcuma avec lotte et poudre de tomate

20€

SECONDI PIATTI/MAIN DISH/PLATS PRINCIPAUX

**Calamaro piastrato su spuma di patate e salsa allo
spinacino**

Grilled squid on potato foam with spinach sauce / Calmar grillé sur mousse de pommes de terre et sauce aux épinards

18€

Galletto alla cacciatora

Hunter-style cockerel / Coquelet à la cacciatora

20€

Pescato del giorno con sauté di asparagi

Baked local fish with with sautéed asparagus / Poisson du jour avec sauté d'asperges

24€

Filetto di manzo, il suo fondo e patata fondente *Baked*

Beef fillet with its jus and fondant potato / Filet de bœuf, son jus et pomme de terre fondante

30€

DOLCI/DESSERT

**Yogurt, bergamotto, pistacchio e foglia di fiore
elettrico**

Yogurt, bergamot, pistachio, and electric flower leaf / Yaourt, bergamote, pistache et feuille de fleur électrique

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

10€

Crostatina con crema di latte e cioccolato fondente

Tart with milk cream and dark chocolate / Tartelette avec crème au lait et chocolat noir

10€

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