

## ANTIPASTI STARTERS

**Cappuccio di zucca e chips di focaccia Ligure 4 V V**  
*Pumpkin foam "cappuccino" with Ligurian focaccia chips*

€ 16

**Crema di cannellini BIO al rosmarino, polpo, muscoli e croccante al pistacchio GF**  
*BIO cannellini cream with rosemary, octopus, and mussels with a pistachio crisp*

€ 19

**Tartare di manzo al coltello, maionese al timo e tartufo Toscano GF**  
*Beef tartare, thyme mayonnaise and Tuscan truffles*

€ 23

**Triglia su caviale di melanzana, coulis di pomodoro crumble di pane speziato**  
*Mullet on eggplant caviar with a tomato coulis and aromatic bread crumbs*

€ 24

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Gnocco affumicato , finferli , crema di funghi e mirtilli V V GF**  
*Smoked gnocco with chanterelle mushrooms, mushrooms cream and blueberries*

€ 18

**Spaghetto di Gragnano al capriolo e mosto di Ciliegiolo ridotto**  
*Gragnano spaghetti with roe and Ciliegiolo wine reduction sauce*

€ 19

**Pacchero, gambero rosso di Mazzara e crema di burrata D'Andria**  
*Pacchero pasta with Mazzara red shrimp and D'Andria burrata cream*

€ 23

**Riso Ecori' al Parmaea, burro acido e ostriche del golfo tiepide GF**  
*Ecori rice with Parmaea wine, butter and warm gulf oysters*

€ 24

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

**Hamburger di verdure su crema di zucca e le sue chips V V**  
*Veggie burger on a bed of pumpkin cream with homemade chips*

€ 17

**Salmone tiepido leggermente affumicato al LUNAE, su crema di barbabietola e salicornie GF**  
*Warm salmon lightly smoked with LUNAE barrel wood on a beet cream with sea asparagus*

€ 23

**Zuppa di pesce GF**  
*Seafood soup*

€ 23

**Filetto di cinghiale in dolce forte su cavolo viola, mele saltate e mostarda di pere GF**  
*Wild boar filet in dolce forte on purple cabbage, sautéed apples and pear mustard*

€ 28

## FORMAGGI

**Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti" GF**  
*Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses*

€ 18

*\* In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco*  
*\* In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability*

**\*\* il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004**  
the fish destined to be eaten raw or semi-raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the EC Regulation 853/2004

## TUFFO NEL PASSATO - VINTAGE TASTES

***Carpione di alici su pennellata di pesto leggero e le sue verdure***  
***Sweet and sour sardines served with a touch of pesto and seasonal vegetables***

€ 18

***Degustazione di caviale oscietre italiano fresco (10gr) e i suoi condimenti***  
***Fresh Italian caviar tasting (10 gr) with specially paired condiments***

€ 30

***Degustazione di crudo di mare***  
***Raw seafood tasting plate***

€ 35

***Muscoli alla Portovenere***  
***Mussels Portovenere style***

€ 18

***Trofie al pesto classico V-V***  
***Classic trofie al pesto***

€ 15

***Linguina di canapa pastificio morelli all'astice e datterino***  
***Morelli hemp linguine pasta with lobster and grape tomatoes***

€ 26

***Entrecôte per due alla griglia 600 gr con verdure***  
***Grilled beef entrecôte for two 600 gr with vegetables***

€ 60

***Il pesce del "mercato" per due***  
***Fresh catch of the day for two***

€ 65

# MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

**SELEZIONE DI 5 PORTATE SCELTE DALLO CHEF PER TUTTI I COMMENSALI**

**SELECTION OF 5 COURSES CHOSEN BY THE CHEF, WHOLE TABLE PARTICIPATION IS REQUIRED**

**Crudo di scampi chutney di fichi e caviale italiano GF**  
**Raw scampi, fig chutney and Italian caviar**

**Spaghetti di Gragnano al "Nicolò V", crema di erborinato e petali d'uva**  
**"Nicolò V" Gragnano spaghetti with blue cheese cream and grape petals**

**Salmone tiepido leggermente affumicato al LUNAE, su crema di barbabietola e salicornie GF**  
**Warm salmon lightly smoked with LUNAE barrel wood on a beet cream with sea asparagus**

**Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti" GF**  
**Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses**

**Sorbetto digestivo**  
**Artisan sorbet with alcohol**

**La degustazione di dolci**  
**Tasting of desserts**

**€ 65.00 a persona**

**€ 65.00 per person**

*Nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze, consultate la leggenda e la tabella, chiedete al nostro personale che è preparato per consigliarvi.*

*In our food may be used ingredients or products which may cause allergies or intolerances, please check the table of allergens or ask our staff.*