

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

** 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

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

Filetto di pescato alla plancia e verdure GF
Cast iron grilled catch of the day filet served with seasonal vegetables

€ 24

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

Frittura di calamari, gamberi, zucchine trombetta e la loro maionese
Fried calamari, shrimp, and zucchinis with homemade mayonnaise

€ 20

SNACK & SALADS

Tagliere di salumi e focacce
Selection of cured meats with focaccia

€ 15

Insalata Palmaria tonno Tataki al sesamo , olive , mais ,datterini , petali di Parmigiano e crostini integrali

Palmaria Salad with sesame tataki tuna, olives, corn, datterini tomatoes, parmesan petals and wholemeal croutons

€ 16

Toast prosciutto formaggio
Grilled ham and cheese sandwich

€ 13

Focaccia vegetariana V V
Vegetarian focaccia

€ 14

Club Sandwich

€ 25

TUFFO NEL PASSATO - VINTAGE TASTES

Bruschette di acciughe di Cantabrico, straciatella e burro
Bruschette with Cantabrico anchovies, stacciatella cheese and butter
€ 19

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

Muscoli alla Portovenere
Mussels Portovenere style

€ 18

Trofie al pesto classico V-V
Classic trofie al pesto

€ 15

Linguine pastificio "Morelli", vongole e bottarga di Orbetello IGP
Pastificio Morelli linguine with clams and Orbetello IGP fish roe bottarga

€ 19

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

€ 40

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

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.

DESSERT

Caffè, te o cappuccino goloso con degustazione di dolci

Espresso, tea or cappuccino with a dessert tasting

€ 11

Cheesecake al profumo di cocco e lime GF

Coconut and lime cheesecake

€ 12

La trilogia del cioccolato

Chocolate trilogy

€ 12

Bavarese all'uva e ribes, brownies e salsa al cioccolato bianco GF

Bavarian cream with grapes and currants, brownies and white chocolate sauce

€ 10

Soffice alla nocciola e croccante alle mandorle V - GF

Hazelnut cake with mandarin crumbles

€ 10

La geometria in un tiramisù

Tiramisù

€ 14

Tagliata di frutta di stagione V - GF

Sliced seasonal fruit

€ 10

Cannolo alla Ligure

Ligurian style cannolo

€ 8

Selezione di gelati e sorbetti italiani GF

Selection of Italian ice creams and sorbets

€ 10

Vegan Vegetarian Gluten Free

Dishes suitable for vegetarian, vegan and gluten-free diets