

Antipasti di Mare

<i>Aragosta al vapore con julienne di verdure al dragoncello</i>	<i>18.00 Euro</i>
<i>Finissima di polpo con rucoletta selvatica all'extra vergine di oliva</i>	<i>16.00 Euro</i>

Antipasti di Terra

<i>Carpaccio all'Albese al profumo di tartufo</i>	<i>18.00 Euro</i>
<i>Prosciutto di Cervo con composta di fichi.</i>	<i>18.00 Euro</i>

Potages

<i>Zuppetta di verdure di stagione del contadino.</i>	<i>12.00 Euro</i>
<i>Crema di patate e dadolata di zucca Mantovana</i>	<i>12.00 Euro</i>

I Primi di Mare

<i>Ravioli di branzino con panna e basilico al profumo di limone</i>	<i>16.00 Euro</i>
<i>Tagliolini freschi con calamari e asparagi.</i>	<i>16.00 Euro</i>
<i>Risotto con gamberi rossi di Sanremo e julienne di zucchine (Min. 2 persone)</i>	<i>14.00 Euro p.p</i>

I Primi di Terra

<i>Trofiette alla moda di Recco</i>	<i>14.00 Euro</i>
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	<i>14.00 Euro</i>
<i>Gnocchi di patate con ragù leggero al Rossese di Dolceacqua</i>	<i>14.00 Euro</i>

Secondi piatti di Mare

<i>Pavé di spigola con carciofi di Albenga e olive Taggiasche</i>	<i>20.00 Euro</i>
<i>Spada del Mediterraneo ai sapori del Ponente Ligure</i>	<i>20.00 Euro</i>
<i>Rombo chiodato al forno con funghi porcini e patate Mascotte (Min X 2)</i>	<i>20.00 Euro p.p.</i>

Secondi piatti di Terra

<i>Nodino di vitello ripieno con verdure e salsa Vino Bianco</i>	<i>20.00 Euro</i>
<i>Petto d'Anatra scottato all' arancia</i>	<i>18.00 Euro</i>
<i>Filetto di manzo al Cognac e petali di grana</i>	<i>18.00 Euro</i>

I nostri dolci

<i>Torta di mele Vegana con sorbetto al basilico</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Cannolo Siciliano rivisitato</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Parfait della foresta nera</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Meringata glacé alla vaniglia con fragole</i>	<i>7.00 Euro</i>