

## BUSINESS LUNCH

*lunedì, martedì, venerdì non festivi*

Euro 25,00 a persona

Un piatto a scelta, coperto, acqua, caffè e un calice di vino

Euro 45,00 a persona

Due piatti a scelta, coperto, acqua, caffè e un calice di vino

## ANTIPASTI

L'uovo di Paolo Parisi

Sgombro in carpione, oliva e acciuga

## PRIMI PIATTI

Riso Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola

Raviolo, gambero rosa e zenzero

## SECONDI PIATTI

Morone "alla ligure"

Animella di vitello, peperone e caffè

## DESSERT

Me pâ négra

Cioccolato bianco, porcini e tartufo

## MENU DEGUSTAZIONE 5

€ 80,00

*(compreso coperto, bevande escluse)*

*Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Un percorso di 5 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 120,00

## MENU DEGUSTAZIONE 8

€ 110,00

*(compreso coperto, bevande escluse)*

*Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Un percorso di 8 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 170,00

## ANTIPASTI

L'uovo di Paolo Parisi	20
Brandacujun e trippe di baccalà pil pil	22
Tonno in "capponadda"	24
Sgombro in carpione, oliva e acciuga	20

## PRIMI PIATTI

A Faber Bottone, coniglio e cozze	20
Raviolo, prescinseña, gambero rosa e zenzero	20
Tagliolino, bernese allo yuzu e prebuggiun	18
Risotto Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola	20

## SECONDI PIATTI

Triglia, seppia e zucca	28
Morone "alla ligure"	30
Piccione, foie gras e scorzonera	32
Animella di vitello, peperone e caffè	32

## DESSERT

Cioccolato bianco, porcini e tartufo	10
Mango, cioccolato e peperoncino	10
Me pà négra	10
Oliva taggiasca, capperone e pinolo	10

### MENU DEGUSTAZIONE 5

€ 80,00

(compreso coperto, bevande escluse)

*Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Un percorso di 5 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 120,00

### MENU DEGUSTAZIONE 8

€ 110,00

(compreso coperto, bevande escluse)

*Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo*

Un percorso di 8 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 170,00