

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

<i>A Faber ...</i> Bottone, coniglio e cozze	20
Raviolo, prescinseûa, 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	12
Mandarino e mandorla	12
Me pâ négra	12
Oliva taggiasca, capperi e pinoli	12

Per questioni organizzative, i menu degustazione sono ordinabili entro le ore 21:30

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