

ANTIPASTI

Ceci in zimino	20
Seppia, nocciola e bergamotto	22
Caesar salad di gambero rosa	24
Sgombro e mosaico di radici	20

PRIMI PIATTI

<i>A Faber ...</i> Bottone, coniglio e cozze	20
Raviolo, prescinseûa, cicale di mare e zenzero	20
Spaghettoni Rapigrano, peperone crusco, anacardi e finocchietto	20
Risotto Riserva San Massimo, burro acido, bietolina e katsuobushi	20

SECONDI PIATTI

Tonno in “capponadda”	30
Morone “alla ligure”	32
Cervo, radice di prezzemolo, mandarino cinese e nocciola	32
Galletto e il suo mais	30

DESSERT

Cioccolato bianco, porcini e tartufo	12
Mandarino e mandorla	12
Me pâ néigra	12
Oliva taggiasca, capperi e pinoli	12

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