

ANTIPASTI - APPETIZERS

Ceci in zimino <i>Chickpeas in zimino</i>	24
La sbira, trippa in mare <i>The "sbira", tripe in the sea</i>	24
Brandacujun e trippe di baccalà <i>Brandacujun and cod tripe</i>	24

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

A Faber ... Bottone, coniglio e cozze <i>Button, rabbit and mussels</i>	26
Gnocco, salsa di noci, alghe e macis <i>Dumpling, walnut sauce, seaweed and mace</i>	26
Riso Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola <i>Riserva San Massimo rice, smoked eel and purple cabbage</i>	26

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Tonno in "capponadda" <i>Tuna in "capponadda"</i>	32
Pescato all'amo al sale e carciofi <i>Fish hooked with salt and artichokes</i>	32
Agnello, cavolo verza e topinambur <i>Lamb, savoy cabbage and Jerusalem artichoke</i>	32

DESSERT - DESSERT

Cioccolato bianco, porcini e tartufo <i>White chocolate, porcini mushrooms and truffles</i>	12
Cioccolato e pepe Sichuan, banana e pistacchio <i>Chocolate and Sichuan pepper, banana and pistachio</i>	12
Melograno, zenzero e fava tonka <i>Pomegranate, ginger and tonka bean</i>	12

DEGUSTAZIONE *tre*
Solo a pranzo sabato e domenica

€ 60,00
(compreso coperto)

3 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 90,00

MENU DEGUSTAZIONE *cinque*

€ 80,00
(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

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

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 130,00

SEMMU DE ZENA

€ 90,00
(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Un percorso di 6 portate con ingredienti e sapori del nostro territorio

Menu Degustazione + abbinamento Vini liguri € 150,00

MENU DEGUSTAZIONE *otto*

€ 110,00
(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

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

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 190,00

HOSTARIA DUCALE

DEGUSTAZIONE *tre*
Solo a pranzo sabato e domenica

€ 60,00
(compreso coperto)

3 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 90,00

HOSTARIA DUCALE

DEGUSTAZIONE *tre*
Solo a pranzo sabato e domenica

€ 60,00
(compreso coperto)

3 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 90,00