



## APPETIZERS

Chickpeas in zimino <i>(egg, sesame, gluten, dairy)</i>	20
The “ <i>sbira</i> ”, tripe in the sea <i>(shellfish, dairy, soy)</i>	22
Anchovies in sauce, bread and parsley <i>(gluten, dairy, nuts, fish)</i>	22

## FIRST COURSE

Button, BBQ rabbit and mussels <i>(gluten, eggs, dairy, shellfish)</i>	24
Ravioli, prescinseua and pink prawn <i>(gluten, eggs, dairy, shellfish)</i>	24
Riserva San Massimo rice, smoked eel and purple cabbage <i>(gluten, shellfish, eggs, dairy)</i>	24

## SECOND COURSE

Tuna in “capponadda” <i>(fish, dairy)</i>	30
Fish hooked with salt and artichokes <i>(fish, glute, dairy)</i>	32
Bison, broad bean, black bean and savory toffee <i>(Fava beans, dairy)</i>	30

Selection of Italian Cheese	25
-----------------------------	----

Still / sparkling water	4
-------------------------	---

## TASTING MENU 5

€ 80,00

*(Cover charge included, drinks not included)*

for the whole table

A 5-course meal chosen by our chef to help you better understand the philosophy of our cuisine.

Tasting Menu + Cocktail and Wine Pairing € 130,00

## SEMMU DE ZENA

€ 90,00

*(Cover charge included, drinks not included)*

for the whole table

A 6-course course with ingredients and flavors of our territory

Tasting Menu + Cocktail and Ligurian Wine Pairing € 150,00

## TASTING MENU 8

€ 110,00

*(Cover charge included, drinks not included)*

for the whole table

An 8-course meal chosen by our chef to help you better understand the philosophy of our cuisine

Tasting Menu + Cocktail and Wine Pairing € 190,00

Some dishes on the menu, according to the season, could be prepared with frozen products of the highest quality, or blast chilled according to HACCP sanitary regulations.

The fish intended for raw or practically raw consumption has undergone a preventive remediation treatment in compliance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

For any information on allergens (indicated in brackets on the menu), it is possible to consult the appropriate documentation which, upon request, will be provided by our staff.



## APÉRITIFS

Pois chiches au zimino <i>(œufs, sésame, gluten, produits laitiers)</i>	20
Tripes dans la mer <i>(crustacés, produits laitiers, soja)</i>	22
Anchois au saor, pain et persil <i>(gluten, produits laitiers, noix, poisson)</i>	22

## PREMIERS PLATS

Pain de mie, lapin et moules <i>(gluten, œufs, produits laitiers, crustacés)</i>	24
Ravioli, prescinseua et crevette rose <i>(gluten, œufs, produits laitiers, crustacés)</i>	24
Riserva San Massimo, anguille fumée et chou violet <i>(gluten, œufs, produits laitiers)</i>	24

## PLATS PRINCIPAUX

Thon en “capponadda” <i>(poisson, produits laitiers)</i>	30
Poisson accroché au sel et aux artichauts <i>(poissons, noisettes, produits laitiers)</i>	32
Bison, fève, haricot noir et caramel salé <i>(produits laitiers, fèves)</i>	30

Sélection de fromages italiens	25
--------------------------------	----

Eau plate / gazeuse	4
Couvert	5

## MENU DÉGUSTATION 5

€ 80,00

*(couvert compris, boissons non incluses)*

**pour toute la table**

Un voyage composé de 5 plats à surprise par notre Chef pour comprendre la philosophie de notre cuisine.

Menu Degustation + Cocktail et Vins assortis € 130,00

## SEMMU DE ZENA

€ 90,00

*(couvert compris, boissons non incluses)*

**pour toute la table**

6 plats avec des ingrédients et saveurs de notre territoire

Menu Degustation + Cocktail et Vins Liguriens € 150,00

## MENU DÉGUSTATION 8

€ 110,00

*(couvert compris, boissons non incluses)*

**pour toute la table**

Un voyage composé de 8 plats à surprise par notre Chef pour comprendre la philosophie de notre cuisine.

Menu Degustation + Cocktail et Vins assortis € 190,00

Certains plats de la carte, selon la saison, peuvent être préparés avec des produits surgelés de très haute qualité, ou réfrigérés selon la réglementation sanitaire HACCP.

Le poisson destiné à la consommation crue ou pratiquement crue a subi un traitement préventif de régénération conformément aux dispositions du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

Pour toute information sur les allergènes (indiqués entre parenthèses dans le menu), il est possible de consulter la documentation appropriée qui, sur demande, sera fournie par notre personnel.