

## ANTIPASTI

Animella in salsa teriaky e riccio di mare <i>(soia, pesce, crostacei, sedano, latticini)</i>	22
La sbira, trippa in mare <i>(crostacei, latticini, soia)</i>	22
Alici in saor, pane e prezzemolo * <i>(glutine, latticini, frutta a guscio, pesce)</i>	22

## PRIMI PIATTI

A Faber ... Bottone, coniglio e cozze * <i>(glutine, uova, latticini molluschi)</i>	24
Fagotto di ricotta, gambero rosa e miso <i>(glutine, uova, latticini, molluschi, soia, crostacei)</i>	24
Riso Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola <i>(glutine, molluschi, uova, latticini)</i>	24

## SECONDI PIATTI

Tonno in "capponadda" * <i>(pesce, latticini)</i>	30
Gabito in crosta di pane, millefoglie di baccalà e salsa cocco e curry * <i>(pesce, glutine, latticini)</i>	30
Quaglia, prescinseua e frutti rossi <i>(pesce, latticini, sedano)</i>	30

Coperto	5
Acqua naturale o gassata	4

## 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

## ANTIPASTI

Animella in salsa teriaky e riccio di mare  
(soia, pesce, crostacei, sedano, latticini)

La sbira, trippa in mare  
(crostacei, latticini, soia)

Alici in saor, pane e prezzemolo \*  
(glutine, latticini, frutta a guscio, pesce)

## PRIMI PIATTI

A Faber ... Bottone, coniglio e cozze \*  
(glutine, uova, latticini molluschi)

Fagotto di ricotta, gambero rosa e miso  
(glutine, uova, latticini, molluschi, soia, crostacei)

Riso Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola  
(glutine, molluschi, uova, latticini)

## SECONDI PIATTI

Tonno in "capponadda" \*  
(pesce, latticini)

Gabilo in crosta di pane, millefoglie di baccalà e salsa cocco e curry \*  
(pesce, glutine, latticini)

Quaglia, prescinseua e frutti rossi  
(pesce, latticini, sedano)

## MENU DEGUSTAZIONE *cinque*

*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

## SEMMU DE ZENA

*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

## MENU DEGUSTAZIONE *otto*

*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