

Gli Antipasti

Starting with...

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °*

The Great platter of Raw Fish and Crustaceans

€ 42

Sgombro laccato al Miele e Soia, Caviale di Melanzane,
Emulsione di Prescinseua °

Honey and Soy lacquered Mackerel,
Eggplant caviar, Prescinseua Cheese emulsion

€ 22

Capesante scottate con pasta Kataifi,
crema di Peperone Agrodolce e crumble di Speck °

Seared Scallops with Kataifi Paste, sweet and sour Pepper cream
and Speck crumble

€ 25

Panzanella di Crostacei, Anguria e Gazpacho di Melone °*

Shellfish Panzanella, Watermelon and Melon Gazpacho

€ 28

Sformatino di Zucchine nel suo Fiore
con fonduta al “San Stè” e Uovo morbido °

Zucchini flan in its flower
with fondue “San Stè” and soft Egg

€ 18

Ostriche Cadoret

Cadoret Oysters

€ 4 cad/each

I Primi Piatti

First Course

Tagliolini di Crostacei alla Norma di Aragosta
e la sua Bisque °*

Crustaceans Tagliolini with Lobster Norma Sauce
and it's bisque

€36

La nostra carbonara di Mare
con Guanciaie croccante e Katsuobushi °

Our sea carbonara
with crunchy Bacon and Katsuobushi

€ 23

Risotto mantecato al Wasabi,
Ostriche, Caviale e Tartare di Ricciola °

Wasabi creamed Risotto, Oysters, Caviar and Amberjack tartare

€ 27

Tortelli ripieni di Acciuga con Ragout Bianco di Coniglio
alle Erbe Liguri °

Anchovy stuffed Tortelli with Rabbit Ragout
and Ligurian herbs

€22

Maltagliati casarecci integrali
con Pesto nostrano, Patate e Fagiolini °

Wholemeal homemade Maltagliati
with local Pesto, Potatoes and green beans

€18

I Secondi Piatti

Second Course

Trancio di Ombrina al Burro di Cacao
con Zucchine Trombetta in tre consistenze °

*Croacker fish fillet in Cocoa-Butter sauce
with Trumpet Zucchini in three cooking combinations*

€ 26

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello al Wasabi,
Scaloppa di Foie Gras, Tartufo Nero
e ratatouille di Verdure °*

*Basilard Tuna with Wasabi Veal Reduction,
Escalope of Foie Gras, Black Truffle and Vegetable Ratatouille*

€ 32

Frittura di Pesce e Crostacei con Verdurine croccanti °

Fried Fish and Crustaceans with crunchy Vegetables

€ 26

Anatra in doppia cottura con note di Liquirizia,
Cipolla caramellata e Coriandoli di Verdure *

*Double cooked Duck with Licorice notes,
caramelized Onion and Vegetable confetti*

€ 28

Lombatello di Manzo con fonduta di Toma Piacentina,
cialda di Polenta ed Erbe di campo °

Sirloin of Beef with Toma fondue, Polenta wafer and wild herbs

€ 27

Pescato del Giorno s.q. € 8/10 all'etto

Catch of the day € 8/10 per hg

Dessert

Dessert

Mi-cuit al Cioccolato Bianco
su Zuppetta di Ibisco e Frutti Rossi °

*White Chocolate Mi-cuit
on Hibiscus and Red Berries Soup*

€ 10

Semifreddo di Catalana in velluto di Cioccolato,
Bisquit Red Velvet,
Crema Inglese e Schiumette di Meringa °

*Catalan Cream parfait, Red Velvet Bisquit,
English Cream and Meringue Foams*

€ 10

Sfera al Cocco con Gelée al Mango,
Gelato al Passion Fruit e Caramello al Rum °

*Coconut Sphere
with Mango Gelée, Passion Fruit ice cream
and Rum Caramel*

€ 10

Spuma di Ricotta della Val di Vara,
Zuppetta di Fragole e Rabarbaro con croccante di Cannolo °

*Ricotta mousse from Val di Vara,
Strawberry and Rhubarb soup with Crunchy Cannolo*

€ 10

Selezione di Formaggi con Miele e Mostarde

Selection of Cheese with Honey and Mustards

€16

OLIMPO

Menu Degustazione

Tasting Menu

Sgombro laccato al Miele e Soia,
Caviale di Melanzane,
Emulsione di Prescinseua °

Honey and Soy lacquered Mackerel,
Eggplant caviar, Prescinseua Cheese emulsion

La nostra carbonara di Mare
con Guanciaie croccante e Katsuobushi °

Our sea carbonara
with crunchy Bacon and Katsuobushi

Trancio di Ombrina al Burro di Cacao
con Zucchine Trombetta in tre consistenze °

Croacker Fish Fillet in Cocoa-Butter sauce
with Trumpet Zucchini in three cooking combinations

Spuma di Ricotta della Val di Vara,
Zuppetta di Fragole e Rabarbaro
con croccante di Cannolo °

Ricotta mousse from Val di Vara,
Strawberry and Rhubarb Soup
with Crunchy Cannolo

€ 70



ZEUS

Menu Degustazione

Tasting Menu

Capesante scottate
con pasta Kataifi,
crema di Peperone Agrodolce
e crumble di Speck °

Searred Scallops with Kataifi Paste,
sweet and sour Pepper cream and Speck crumble

Tortelli ripieni di Acciuga
con Ragout Bianco di Coniglio alle Erbe Liguri °

Anchovy stuffed Tortelli with Rabbit Ragout
and Ligurian herbs

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello al Wasabi,
Scaloppa di Foie Gras, Tartufo Nero
e ratatouille di Verdure °

Basilard Tuna with Wasabi Veal Reduction,
Escalope of Foie Gras, Black Truffle
and Vegetable Ratatouille

Semifreddo di Catalana, Bisquit Red Velvet,
Crema Inglese e Schiumette di Meringa °

Catalan Cream parfait, Red Velvet Bisquit,
English Cream and Meringue Foams

€ 80

