

Antipasti

Starting with...

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °*

The Great platter of Raw Fish and Crustaceans

€ 40

Sgombro laccato al Miele e Soia,
Emulsione di Prescinseua e Insalatina di Wakame °

*Honey and Soy lacquered Mackerel,
Prescinseua Cheese emulsion and Wakame Seaweed salad*

€ 22

Gamberi marinati al Mojito in Pasta Kataifi
su Crema di Zucchine e Cocco disidratato °*

*Mojito Marinated Shrimps in Kataifi crust
on Courgette cream and dehydrated Coconut*

€ 28

Midollo di Vitello gratinato, Tartare di Tonno
e Cozze alla Marinara °*

Gratin of Veal Marrow, Tuna Tartare and Marinated Mussels

€ 24

Uovo morbido, crema di Pomodoro, Melanzana
e Croccante di Ricotta °

Soft Egg, Tomato Cream, Aubergine and crunchy Ricotta

€ 18

Ostriche Cadoret

Cadoret Oysters

€ 4 cad/each

Primi Piatti

First Course

Tagliolini ai Crostacei con Crudo di Scampi,
Crema di Fave Nostrane e Crumble di Focaccia °*

*Tagliolini with Crustaceans, Raw Scampi
Broad Bean cream and Focaccia crumble*

€ 28

La nostra carbonara di Mare
con Guanciaiale croccante e Katsuobushi °*

*Our sea carbonara
with crunchy Bacon and Bonito flakes*

€ 24

Risotto “Riserva San Massimo” mantecato all’Alga Nori
con Pescato locale e il suo Ciupin °

*Risotto “Riserva San Massimo” creamed with Nori seaweed
With local fish and its “Ciupin”*

€ 24

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

*Anchovy stuffed Tortelli with Rabbit Ragout
and Ligurian herbs*

€ 22

Gnocchetti di Ceci con Pesto Nostrano
su Crema di Patate Quarantine °

*Chickpea Dumplings with Pesto sauce
on Quarantine Potato cream*

€ 20

Secondi Piatti

Second Course

Costolette di Rombo
con Cremoso di Sedano Rapa e Carciofi alla Romana °

Turbot Fish ribs

With creamy Celeriac and Artichokes Roman style

€ 28

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

Basilard Tuna with 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

Tagliata di Picanha Irlandese alle Erbe Liguri
e Parmigiana Estiva °

Irish Picanha Steak with Ligurian herbs

and Parmigiana

€ 25

Pancia di Agnello ripiena ai Carciofi,
Scamone al Punto, Animelle e Fonduta al San Stè °*

Artichoke stuffed Lamb belly, roast Lamb rump,

Lamb sweebreads and San Sté Fondue

€ 26

Dessert

Dessert

Spuma di Ricotta della Val di Vara,
Fragole Marinate e croccante di Cannolo °

Val di Vara Ricotta foam

Marinated Strawberries and crunchy Cannolo

€ 12

Sfera alle Mandorle e Amaretto con Cuore di Albicocca,
Salsa di Amarene e Gelato al Caramello °

Almond and Macaroon sphere with Apricot filling

Black Cherry sauce and Caramel ice-cream

€ 12

Mi-Cuit al Pistacchio e The Matcha,
Salsa al Lampone e Gelato alla Mora di Gelso °

Pistachio and Matcha tea Mi-Cuit

Raspberry sauce and Blackberry ice-cream

€ 12

Millefoglie di Pere e Gorgonzola,
Ganache al Cioccolato e Riduzione al Vino Rosso °

Pear and Gorgonzola cheese Millefeuille

Chocolate ganache and Red Wine reduction

€ 12

Selezione di Formaggi con Miele e Mostarde

Cheese selection with Honey and Mustards

€18

OLIMPO

Menu Degustazione

Tasting Menu

Sgombro laccato al Miele e Soia,
Emulsione di Prescinseua
e Insalatina di Wakame °

*Honey and Soy lacquered Mackerel,
Prescinseua Cheese emulsion and Wakame Seaweed salad*

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

*Anchovy stuffed Tortelli with Rabbit Ragout
and Ligurian herbs*

Frittura di Pesce e Crostacei con Verdurine croccanti °

Fried Fish and Crustaceans with crunchy Vegetables

Sfera alle Mandorle e Amaretto con Cuore di Albicocca,
Salsa di Amarene e Gelato al Caramello °

*Almond and Macaroon sphere with Apricot filling
Black Cherry sauce and Caramel ice-cream*

€ 70



ZEUS

Menu Degustazione *Tasting Menu*

Midollo di Vitello gratinato,
Tartare di Tonno
e Cozze alla Marinara °*

*Gratin of Veal Marrow, Tuna Tartare
and Marinated Mussels*

Risotto “Riserva San Massimo” mantecato all’Alga Nori
con Pescato locale e il suo Ciupin °

*Risotto “Riserva San Massimo” creamed with Nori seaweed
With local fish and its “Ciupin”*

Costolette di Rombo
con Cremoso di Sedano Rapa e Carciofi alla Romana °

*Turbot Fish ribs
With creamy Celeriac and Artichokes Roman style*

Millefoglie di Pere e Gorgonzola,
Ganache al Cioccolato e Riduzione al Vino Rosso °

*Pear and Gorgonzola cheese Millefeuille
Chocolate ganache and Red Wine reduction*

€ 80

