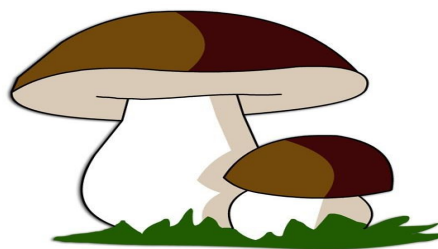




Funghi Porcini impanati e fritti
Fried Porcini Mashrooms
17

Pappardelle all'uovo, alla Boscaiola
Fresh Pappardelle with Porcini Mashrooms
19

Battuta di Chianina con e Funghi Porcini crudi
Beef Tartare with raw Porcini Mashrooms
25



ANTIPASTI

<i>Focaccine Robiola e Tartufo</i> _(1.2.3.4.5.7.14)	10
<i>Robiola and Truffle scones</i>	
<i>Tagliere di Salumi e Formaggi (per due persone)</i> ₍₇₎	17
<i>Salami and chees plate (for two people)</i>	
<i>Battuta di Chianina con Burrata e Pesto</i> _(7.8)	10
<i>Beef Tartare with Burrata e Pesto</i>	
<i>Zuppetta di cozze</i> ₍₁₄₎	9
<i>Mussel soup</i>	

PRIMI

<i>Taglierini freschi con scaglie di Tartufo Nero</i> _(1.3.7)	18
<i>Fresh taglierini with Truffle</i>	
<i>Trofie al Pesto</i> _(1.7.8)	12
<i>Trofie with Pesto</i>	
<i>I Nostri Pansoti in salsa di noci</i> _(1.3.7.8.)	12
<i>Pansoti with walnut sauce</i>	
<i>Le Nostre Tagliatelle Verdi "au Tuccu"</i> _(1.3.7.8.9)	12
<i>Green Tagliatelle with Genoese meat sauce</i>	
<i>Raviolacci Ripieni di Cinghiale con crema di Porcini</i> _(1.3.7.8.9.)	14
<i>Boar Ravioli with Mashrooms cream</i>	
<i>Gnocchi di Patate fatti a mano con Gamberi e la loro Bisque, su Delicata di Peperoni</i> _(1.2.3.4.9.14)	16
<i>Potatoe Gnocchi with shrimps and their bisque, on peppers cream</i>	
<i>I Nostri Ravioli Neri di Branzino con Uvetta, Pinoli, Pomodorini e Olive Taggiasche</i> _(1.3.4.)	15
<i>Black sea bass Ravioli with, raisin, pinenuts, olvives and tomatoes</i>	

SECONDI

*Pescato del Giorno alla Ligure con Pomodorini, Pinoli e Basilico*_(4,8) 22

Catch of the day baked with potatoes, pinenuts, olives and tomatoes

Tentacolo di Polpo cotto nella sua acqua, Purè di patata dolce e Crema di Pecorino _(4,7,9,14) 18

Roasted Octopus tentacle with pecorino cream and sweet potatoes puree

*Stoccafisso Accomodato*_(4,8,9) 14

Stewed Stockfish Ligurian style

*Frittura di Pesce*_(1,2,3,4,5,14,) 17

Fish Fried

*Lumache Vignaiole in umido*_(7,8,9) 15

Stewed Vineyards Snails

Battuta di Chianina con scaglie di Tartufo Nero 22

Beef Tartare with truffle

Uova all'occhio di bue con scaglie di Tartufo Nero₍₇₎ 18

Fries Eggs with truffle

Guancia di Vitellone Brasata all'Ormeasco di Pornassio, con Schiacciata di Patate al Rosmarino _(7,8,9,) 16

Veal cheek braised in Red Wine, on smashed potatoes

CONTORNI

*Patate Fritte*_(1,2,3,4,5,14) 4

French fries

Spadellata di Verdure Fresche 5

Sauted Vegetables

Insalata Mista 4

Mix salad

DOLCI

*Tiramisù*_(1.3.7.8) 7

Panna cotta con castagne al miele _(4.7) 7

Panna cotta with cestnut and honey

Frolla con crema pasticcera e frutta fresca _(1.3.7) 7

Mini tart with cream and fresh fruit

Millefoglie con crema chantilly _(1.3.7.8) 7

Mille-fuille with chantilly cream