DAL 2008

27 Sapori

Cucina & Vino

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Alba White Tuffle

Taglierini freschi con scaglie di Tartufo Bianco d'Alba

Home made egg Taglierini with Alba Wihte Truffle

40

Uova all'occhio di bue, con scaglie di Tartufo Bianco d'Alba

Fried Eggs with Alba White Truffle

40

Battuta di Chianina con scaglie di Tartufo Bianco d'Alba

Beef Tartare with Alba White Truffle

45

ANTIPASTI

Focaccine Robiola e Tartufo(1.2.3.4.5.7.14) 10
Robiola and Truffle scones

Tagliere di Salumi e Formaggi (per due persone)(7) 17
Salami and chees plate (for two people)

Battuta di Chianina con Burrata e Pesto(7.8) 10
Beef Tartare with Burrata e Pesto

Zuppetta di cozze(14) 9
Mussel soup

PRIMI

Taglierini freschi con scaglie di Tartufo Nero(1.3.7) 20
Fresh taglierini with Truffle

Trofie al Pesto(1.7.8) 12
Trofie with Pesto

I Nostri Pansoti in salsa di noci(1.3.7.8.) 12
Pansoti with walnut sauce

Le Nostre Tagliatelle Verdi "au Tuccu"(1.3.7.8.9) 12
Green Tagliatelle with Genoese meat sauce

Raviolacci Ripieni di Cinghiale con crema di Porcini(1.3.7.8.9.) 14
Boar Ravioli with Mashrooms cream

Gnocchi di Patate fatti a mano con Gamberi e la loro Bisque, su Delicata di Peperoni(1.2.3.4.9.14) 16
Potatoe Gnocchi with shrimps and their bisque, on peppers cream

I Nostri Ravioli Neri di Branzino con Uvetta, Pinoli, Pomodorini e Olive Taggiasche(1.3.4.) 15
Black sea bass Ravioli with, raisin, pinenuts, olvives and tomatoes

SECONDI

Pescato del Giorno alla Ligure con Pomodorini, Pinoli e Basilico(4.)

Catch of the day baked with potatoes, pinenuts, olives and tomatoes 22

Tentacolo di Polpo cotto nella sua acqua, Purè di patata dolce e Crema di Pecorino (4.7.9.14) 18

Roasted Octopus tentecle with pecorino cream and sweet potatoes purea

Stoccafisso Accomodato(4.8.9) 18

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 Wineyards Snails

Battuta di Chianina con scaglie di Tartufo Nero 25

Beef Tartare with truffle

Uova all'occhio di bue con scaglie di Tartufo Nero(7) 20

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) *Panna cotta with cestnut and honey*	7
Frolla con crema pasticcera e frutta fresca (1.3.7) *Mini tart with cream and fresh fruit*	7
Millefoglie con crema chantilly (1.3.7.8) *Mille-fuille with chantilly cream*	7