

ANTIPASTI

Polpo* rosticciato, emulsione di pomodorini gialli, prescinseua della Val D'Aveto,
datterino confit e basilico ^(2,4,7,14) € 21

Bruschettona ai cereali, pomodoro costiera arrostito e marinato, bottarga di muggine ^(1,4,11,12) € 19

Tartare di ricciola, yogurt, salsa orientale, peperoncino, limone, alga uva e anacardi ^(4,5,7,9,10) € 20

Cannolo siciliano salato al nero, "brandacujun", limone di Portofino fermentato,
pistacchio e zucchine marinate ^(1,3,4,7,9,12) € 20

PRIMI

Casarecce fresche, triglia* di scoglio, finocchietto selvatico,
pinoli tostati e "muddica atturrata" ^(1,4,9,12) € 20

Tagliolini al nero, gamberi* rosa, la loro bisque, spuma di zuccina "longa", peperoncino e
formaggio vegano al latte di mandorla ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14) € 23

Ravioli di borragine, guazzetto di moscardini e maggiorana ^(1,3,4,7,8,12,14) € 22

Trenette semi-integrali, salsa di pomodoro fresco e basilico ⁽¹⁾ € 16

Gnocchetti di patate al pesto Genovese ^(1,3,7,9) € 16

SECONDI

Ricciola, battuto di melanzane alla siciliana, olive taggiasche,
salsa puttanesca e basilico ^(4,5,9,11,12) € 28

Pagro arrostito, "salmoriglio" con aglio e menta, insalatina di campo,
patate, fagiolini e cipolla rossa marinata ^(4,12) € 27

Sgombretto scottato, cipollotti verdi grigliati, crumble alla beccafico
e salsa al chinotto di Savona ^(1,4,7,9,12) € 25

Guancia di manzo* in CBT, il suo fondo, soffice di patate allo zafferano
e spinacino fresco ^(1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) € 26

Coperto € 3,00

*Prodotti surgelati all'origine secondo la normativa vigente.

- I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo sono realizzati con pesce fresco come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004),
abbattuti a -20 gradi per almeno 24 ore.

- Alcuni alimenti utilizzati sono stati sottoposti ad abbattimento termico e successivamente conservati a temperatura negativa all'interno dei
nostri locali, nel rispetto del Regolamento CE 852/2004, per garantirne la sicurezza igienico-sanitaria.

Allergeni

1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3 Uova e prodotti a base di uova - 4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8 Sedano e prodotti a base di sedano - 9 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi - 10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi
e bevande

STARTERS

Grilled octopus*, yellow cherry tomato emulsion, Val D'Aveto "prescinseua" cheese,
confit date tomatoes and basil ^(2,4,7,14) € 21

Bruschetta on whole grain bread, roasted and marinated coastal tomato, mullet bottarga ^(1,4,11,12) € 19

Amberjack tartare, yogurt, Oriental sauce, chili pepper, lemon, sea grapes and cashews ^(4,5,7,9,10) € 20

Black savory Sicilian cannolo, stockfish, fermented Portofino lemon,
pistachio and marinated zucchini ^(1,3,4,7,9,12) € 20

FIRST COURSES

Fresh casarecce, rock mullet*, wild fennel, toasted pine nuts
and sicilian-style breadcrumbs ^(1,4,9,12) € 20

Black tagliolini, pink shrimp*, their bisque, Sicilian zucchini foam
and almond-based vegan cheese ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14) € 23

Borage-filled ravioli, baby octopus stew and marjoram ^(1,3,4,7,8,12,14) € 22

Semi-whole wheat trenette, fresh tomato sauce and basil ⁽¹⁾ € 16

Potato gnocchi with Genovese pesto ^(1,3,7,9) € 16

MAIN COURSES

Amberjack, Sicilian-style eggplant, Taggiasca olives,
"puttanesca" sauce and basil ^(4,5,9,11,12) € 28

Roasted red porgy, "salmoriglio" with garlic and mint, field greens salad,
potatoes, green beans and marinated red onion ^(4,12) € 27

Seared mackerel, grilled spring onions, "beccafico" crumble
and Savona chinotto sauce ^(1,4,7,9,12) € 25

Slow cooked beef* cheek, its natural jus, saffron mashed potatoes
and fresh baby spinach ^(1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) € 26

Cover charge € 3,00

*Some products may be frozen at source, in compliance with current regulations.

- All dishes containing raw fish are prepared using fresh fish, in compliance with European Regulation (EC) No. 853/2004. The fish is blast-chilled to -20°C (-4°F) for at least 24 hours to ensure safety

- Some ingredients have been blast-chilled and subsequently stored at negative temperatures on-site, in accordance with European Regulation (EC) No. 852/2004, to ensure hygienic safety.

Allergens

1 Cereals containing gluten - 2 Crustaceans and products based on crustaceans - 3 Eggs and products based on eggs - 4 Fish and products based on fish - 5 Peanuts and products based on peanuts - 6 Soybeans and products based on soy - 7 Milk and products based on milk (including lactose) - 8 Celery and products based on celery - 9 Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios - 10 Mustard and products based on mustard - 11 Sesame seeds and products based on sesame seeds - 12 Sulphur dioxide and sulphites - 13 Lupin and products based on lupin - 14 Molluscs and products based on molluscs

In case of food allergies or intolerances, please ask our staff, who will provide you with appropriate information about our food and beverages

DESSERT

Semisfera al cioccolato di Modica, latte e menta

Modica chocolate semi-sphere, milk and mint

(3,7,9) € 12

Cannolo Siciliano come da tradizione

Traditional Sicilian "cannolo"

(1,3,7,9,12) €11

Gelo di anguria, gocce di cioccolato,
thè verde al gelsomino ghiacciato e cannella

*Sicilian watermelon "gelo", chocolate drops,
iced green jasmine tea and cinnamon*

€ 12

Gelato di nostra produzione

Home made ice cream

(3,5,7,9) € 9

In presenza di allergie/intolleranze chiedere al personale
In case of food allergies or intolerances, please ask our staff

VINI DOLCI E LIQUOROSI SWEET AND FORTIFIED WINES

AZIENDA AGRICOLA LA POLENZA

Cinque Terre Sciacchetrà DOC

Albarola, Bosco, Vermentino



€ 55,00 € 13,00

MARCHESI ANTINORI

Muffato della Sala "Castello della Sala" IGT Umbria € 65,00 € 15,00

Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling

PELLEGRINO

Passito di Pantelleria DOP

Zibibbo

€ 27,00 € 8,00

DIGESTIVI

Amari	€ 6,00
Grappa Bonollo	€ 8,00

RUM

Zacapa 23 anni	€ 14,00
Hampden Estate	€ 14,00
Diplomatico Riserva 12 anni	€ 10,00
Don Papa 7 anni	€ 10,00
Mathusalem 15 anni	€ 10,00

WHISKEY

Il Signor Camillo 100% Farro (<i>Liguria</i>)	€ 25,00
Nikka The Barrel	€ 14,00
Glen Grant 10 anni	€ 10,00
Lagavulin 16 anni	€ 15,00
Macallan 12 anni	€ 20,00
Oban 14 anni	€ 15,00
Baileys Cream	€ 8,00

DISTILLATI

Vodka Beluga	€ 10,00
Cognac "VS" Hennessy	€ 12,00
Armagnac Duc De Maravat	€ 10,00
Brandy Cardenal Mendoza	€ 10,00
Brandy Arzente Bellavista	€ 16,00
Claze azul tequila reposado	€ 29,00

Caffè € 3,00

Caffè Corretto € 3,50

Caffè americano € 3,00

Ginseng/Orzo € 3,00

Cappuccino € 4,00

The e tisane € 4,00