

Antipasti

Tartare di filetto di manzo € 11
con misticanza, capperi, senape e olive taggiasche

Beef tartare, spring salad, capers, mustard and taggiasche olives

Crudo € 18
tonno pinna gialla del mediterraneo, ostriche fine de claire, battuto di gamberi di Santa Margherita, “ceviche” di seppia e carpaccio i ricciola pescata

Yellow tuna fish, fine de claire oysters, prawns and cuttlefish “ceviche” (marinated in fresh and spicy seasoning) and yellowtail

Gamberi mandorlati € 13
mazzancolle già sgusciate con panatura alle mandorle, fritte e servite con la nostra maionese

Deep fried prawns, covered with breadcrumbs and sliced almond

Come un condijun... € 11
bocconcini di tonno in olio cottura, acciughe marinate all’antica, uova sode, pomodori, fagiolini, patate, olive e crostini

(As a condijun) Tuna confit, marinated anchovies, boiled eggs, tomatoes, green beans, potatoes, olives and croutons

Capesante € 13
crema di patate e limone, erba cipollina e scarola croccante

Scallops with potatoes and lemon, spring onion.

.... e l’alternativa di Terra:

Misto vegetariano € 10
caponatina di primavera, fiori di zucchine in pastella, tortino di zuccina e scamorza

caponata spring, battered zucchini flowers, zucchini pie and smoked cheese



Primi piatti

Gnocchi asparagi e vongole € 13
Gnocchi impastati con bietole, asparagi viola e vongole veraci
Gnocchi purple asparagus, clams

Ravioli di magro € 12
con sughetto di triglia
Big ravioli stuffed with green leaf vegetable and served with red mullet sauce

Spaghettoni di grano saraceno con astice € 19
impasto fatto in casa, salsa di pomodoro e basilico
Buckweath large spaghetti with lobster, tomato sauce and basil

La Zuppa di pesce senza lische € 15
con base di pescato del giorno, muscoli, vongole, gamberi, calamari e crostini di pane
The fish soup deboned fish of the day, mussels, clams, prawns, squid and toasted bread

... e l'alternativa di Terra:

Ravioli di magro € 10
al burro, salvia e scamorza affumicata
Big ravioli stuffed with green leaf vegetable, butter, sage and smoked scamorza cheese



Secondi di mare

**Mazzancolle alla plancha , pesto mediterraneo
e caponatina di primavera** € 12
Grilled prawns, mediterranean pesto and caponata spring

**Seppia arrostita e riso nero allo zenzero
con crema di piselli... mandorla** € 13
Roasted cuttlefish, black rice with ginger, creamed peas... almond

**Morone Pescato mediterraneo con pistacchi
con patate, olive, pinoli e pomodorini** € 16
Oven cooked fish of the day with olives, pine seeds, potatoes, and cherry tomatoes (the ligurian way)

Tonno alla griglia € 19
steak di tonno pinna gialla del mediterraneo, marinato e grigliato al momento
Yellow tuna fish marinated and grilled

Fritto misto € 16
**calamari, gamberi, pesciolini (secondo disponibilità) accompagnato dalla nostra
maionese**
Deep fried fish of the day squids, shrimps, anchovies, home made mayonese (according to market supply)

... e l'alternativa di Terra:

Tagliata di manzo alla griglia € 16
fagiolini, datterini e patate novelle al forno salsa alla senape e salsa barbecue
Sliced beef grilled with green beans, datterini (tomatoes), potatoes, mustard and barbecue sauce



Dessert&Frutta&Gelati

Il viaggio in Sicilia € 9
ricotta dolce con scorza d'arancia candita, gelato al latte di mandorle e pistacchio ricoperto al fondente, gelatina di passito, composta di agrumi e spuma di arance

Sweet cottage cheese with orange caramelized zest, almond milk and pistachio ice cream, dark chocolate, passito wine jelly, marmelade and orange foam

Millefoglie di cannoli € 7
sfoglia fatta in casa con frutti di bosco e crema al mascarpone

Home made puff pastry, red fruits and mascarpone cream

Non un Flan di cioccolato... € 7
bensì un soufflé cotto al momento, con crema alla vaniglia
(la cottura perfetta di questo piatto chiede del tempo. Grazie per la vostra attesa)

*Not a chocolate "flan" this is a soufflé served with custard
(the perfect cooking ask a few minuts. Thanks for waiting few minutes)*

Crostata mono porzione € 6
con crema al limone, meringa morbida e sorbetto al frutto della passione

Your own portion pie with lemon sauce, soft meringue and passion fruit sorbet

Le "Nevi" € 5

i sorbetti fatti in casa con acqua, zucchero e succo di frutta

. Limone / Lemon

. Frutto della passione / Passion fruit

. Frutti di bosco / Red fruits

