

**IL MENU DELLO CHEF**  
Chef's menu/La Carte du Chef

**Entreè di benvenuto**

*Small chef welcome/ Bienvenue entree*

**Cocktail di gamberi**

**Gamberi viola crudi, olandese di pomodorino giallo, senape e insalatina di germogli**

*Shrimps Cocktail - Raw purple shrimps, Dutch yellow tomato, senape sauce and sprout salad / Cocktail de crevettes - crevettes violettes crues, sauce hollandaise aux tomates jaunes, salade de moutarde et de pousses*

26€

**Plin ripieni di scampi e limone, bisque, basilico e pinoli**

*Plin filled by lime and prawns, bisque, basil and pine nuts  
"Plin" farci aux scampis et citron, bisque, basilic et pignons de pin*

30€

**Tataki di ricciola, tzaziki, peperone bruciato e Moscow mule**

*Amberjack fish Tataki, tzaziki sauce, roasted peppers and Moscow mule  
Tataki de sériole, tzaziki, poivre brûlé et Moscow mule*

34€

**Sorbetto di stagione**

*Seasonal fruit sorbet/ Sorbet de saison*

**Semifreddo al chinotto di Savona, meringa e aria alle mandorle**

*Parfait with Savona chinotto, meringue and almonds flavor  
Semifreddo au "Chinotto di Savona", meringue et air d'amande*

12€

**Piccola pasticceria**

*Little gourmet pastries*

*Petite boulangerie*

**MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO**

*Menu also proposed for tasting for the whole table/Menù aussi propose en dégustation pour toute la table*

95€ a persona/each person/par personne

120€ a persona con abbinamento vini  
with wine pairing/par personne avec accord mets et vins

**ANTIPASTI/STARTER/ENTRÉES**

**Arancini alla parmigiana di melanzane, straciatella e basilico fritto**

*Aubergines parmesan Arancini, straciatella and crunchy basil / Arancini d'aubergines façon parmesan, straciatella de buffle et basilic croquant*

14€

**Spaghetti di tonno crudo, brunoise di zucchine e salsa Ponzu agli agrumi**

*Raw tuna spaghetti, courgettes and Ponzu Shoyu sauce / Lamelles de thon cru, courgettes et sauce Ponzu Shoyu*

16 €

**La nostra idea di vitello tonnato**

*Our idea of vitel tonné / Notre idée de veau sauce au thon*

20€

**Polpo rosticcato, crema di prescinseua e basilico e chutney di pomodoro piccadilly**

*Roasted octopus, prescinseua cheese cream, basil and chutney of piccadilly tomato / Poulpe rôti, crème "prescinseua" et chutney de basilic et tomates piccadilly*

20€

**PRIMI PIATTI/FIRST DISH/PÂTES**

**Fettuccine di pane con il nostro pesto**

*Fettuccine pasta with our pesto/Fettuccine de pain avec notre pesto*

16€

**Pacchero verde alla Norma con ricotta salata e pistacchio**

*Green "Norma" pacchero with salted ricotta and pistachio / Pacchero "Norma" vert à la ricotta salée et à la pistache*

14€

**Spaghettone A.A. Mancini alle vongole, bottarga di tonno e profumo di lime**

*Spaghettone A.A. Mancini pasta with clams, tuna bottarga (tuna roe) and lime flavor / Spaghettone "A.A. Mancini" au parfum de palourdes, "bottarga" de thon et citron vert*

20€

**Taglierini 30 tuorli cotti in acqua di pomodoro, straciatella e tartare di gambero viola**

*Taglierini pasta with 30 yolks boiled with tomato water, straciatella cheese and purple shrimps tartare / Taglierini 30 jaunes d'œufs cuits à l'eau de tomate, straciatella et tartare de gambas violettes*

22€

**Ravioli di pesce, vellutata allo zafferano, guancialetto croccante e crumble al prezzemolo**

*Ravioli filled with fish, saffron cream, crispy bacon and parsley crumble / Ravioles de poisson, crème au safran, lard croustillant et crumble de persil*

24€

**SECONDI PIATTI/MAIN DISH/PLATS PRINCIPAUX**

**Calamari fritti con semola Senatore Cappelli e composta di cipolle rosse di Tropea e arancia**

*Fried squid with Senatore Cappelli semolina and Tropea red onion and orange compote / Calmars frits avec semoule "Senatore Cappelli" et compote d'oignons rouges et d'orange de Tropea*

18€

**Tonno scottato, julienne di finocchio, pistacchio e gel di agrumi**

*Seared tuna, fennel julienne, pistacchio and citrus fruits gel / Thon poêlé, julienne de fenouil, pistache et gelée d'agrumes*

20€

**Nodino di vitello allevato in Italia senza l'uso di antibiotico impanato nella focaccia secca e patate alla ghiotta**

*Veal knot (bred in Italy with no antibiotics) breadcrumb in our dried focaccia and deep fried in clarified butter with oven cooked potatoes / Noeud de veau élevé en Italie sans l'utilisation d'antibiotiques pané dans une focaccia sèche et des pommes de terre "ghiotta"*

28€

**Spiedino di quaglia, sauté di verdure di stagione, gazpacho e chips di patate viola**

*Quail's skewer, sautéed seasonal vegetables, gazpacho and purple potato chips / Brochette de caille, poêlée de légumes de saison, gaspacho et chips violettes*

26€

**DOLCI/DESSERT**

**Millefoglie con cremoso alla vaniglia e al cioccolato fondente 70%**

*Millefeuille with mascarpone cream and 70% dark chocolate / Millefeuille à la crème de mascarpone et chocolat noir 70%*

10€

**Il nostro semifreddo alla panera**

*Semifreddo panera (Traditional Genoese coffee-flavoured parfait Semifreddo génois (un parfait au café).*

10€

**Crostatina al cacao, frangipane alle mandorle, mango**

*Cocoa tart, almond frangipane, mango / Tartelette cacao, frangipane amande, mangue*

12€

**Pavlova alle pesche bianche, amaretto e nocciola**

*White Peaches Pavlova, amaretti biscuits and hazelnuts / Pavlova aux pêches blanches, amaretto et noisette*

12€

**Gelati e Sorbetti della casa**

*Our home made fresh ice cream and seasonal fruit sorbet  
Nos glaces fraîchement préparées et sorbets de saison*

€ 10,00/9,00