



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

**Tapas di benvenuto**

*Welcome tapas/ Tapas de bienvenue*

**L'Arte Bianca con burro montato aromatizzato**

*"L'Arte Bianca" with flavored whipped butter / "Art blanc" au beurre fouetté aromatisé*

**Carciofo ripieno di panzanella, salsa XO**

*Artichoke stuffed with "panzanella", XO sauce / Artichaut farci à la panzanella, sauce XO*

**Bottoni ripieni di faraona, salsa al whisky, tartufo, consommé di carne**

*Buttons (Ravioli) stuffed with guinea fowl, whiskey sauce, truffle, meat consommé / Boutons farcis à la pintade, sauce whisky, truffe, consommé de viande Magret de canard, champignons et sauce périgourdine*

**Piccione, aglio nero, orzo risottato con burro acido, cioccolato extra dark, ristretto di piccione, pastinaca**

*Pigeon, black garlic, risotto barley with sour butter, extra dark chocolate, pigeon puree, parsnip / Pigeon, ail noir, d'orge "risottato" au beurre aigre, chocolat extra noir, purée de pigeon, panais*

**Millefoglie di cioccolato, mousse di cioccolato al latte, acqua di pera**

*Chocolate millefeuille, milk chocolate mousse, pear water / Millefeuille au chocolat, mousse au chocolat au lait, eau de poire*

**Piccola pasticceria**

*Little gourmet pastries*

*Petite boulangerie*

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

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

**95€ a persona/each person/par personne**

**130€ a persona con abbinamento vini**  
*with wine pairing/par personne avec accord mets et vins*

**ANTIPASTI/STARTER/ENTRÉES**

**Pomodoro cuore di bue arrostito, acciughe marinate, gel di limone bruciato e pickles, olive taggiasche, emulsione delicata all'aglio di Vessalico**

*Roasted "Cuore di bue" tomato, marinated anchovies, burnt lemon gel and pickles, Taggiasca olives, delicate Vessalico garlic emulsion / Tomato cœur de bœuf rôtie, anchois marinés, gel de citron brûlé et cornichons, olives Taggiasca, délicat émulsion d'ail Vessalico*

14€

**Funghi arrostiti, castagne e patate confit, spuma di topinambur, brodo di funghi, fiori d'aglio**

*Roasted mushrooms, chestnuts and confit potatoes, Jerusalem artichoke foam, mushroom broth, garlic flowers / Champignons rôtis, châtaignes et pommes de terre confites, écume de topinambour, bouillon de champignons, fleurs d'ail*

18 €

**Cabannina Ligure in tartare, cavolo verza e cavolo rosso, cedro candito arrostito, latticello, olio verde**

*"Cabannina Ligure" meat in tartare, savoy cabbage and red cabbage, roasted candied citron, buttermilk, green oil / Cabannina ligure en tartare, chou de Milan et chou rouge, citron confit rôti, babeurre, huile verte*

18€

**Crudo di pescato del giorno, gel di limone e ponzu, salsa pil pil verde**

*Raw catch of the day, lemon and ponzu gel, pil pil verde sauce / Pêche crue du jour, gel citron et ponzu, sauce pil pil verde*

20€

**PRIMI PIATTI/FIRST DISH/PÂTES**

**Gnocchi di patate, vellutata di castagne, nocciole, ristretto di cipolla, tartufo**

*Potato gnocchi, chestnut cream, hazelnuts, onion puree, truffle / Gnocchis de pommes de terre, crème de marrons, noisettes, purée d'oignons, truffe*

18€

**Come delle trofie al pesto:**

**Risotto mantecato a freddo con pesto di basilico, patata e fagiolini, spuma di patate, crema gentile all'aglio**

*"Like trofie with pesto": Risotto with basil pesto, potato and green beans, potato foam, gentle garlic cream / "Comme un trofie au pesto": Risotto à la crème froide au pesto basilic, pomme de terre et haricots verts, mousse de pomme de terre, crème douce à l'ail*

24€

**Ravioli del Plin, ripieno di Parmigiano Reggiano ed erbe aromatiche, cozze, emulsione di erbe selvatiche all'aglio, olio e peperoncino, emulsione leggera di ricci di mare**

*Ravioli del "Plin", stuffed with Parmigiano Reggiano and aromatic herbs, mussels, emulsion of wild herbs with garlic, oil and chilli pepper, light emulsion of sea urchins / Ravioli del Plin, farcis au Parmigiano Reggiano et aux herbes aromatiques, moules, émulsion d'herbes sauvages à l'ail, huile et piment, émulsion légère d'oursins*

24€

**Minestra di pasta mista cotta in estrazione di pesce e crostacei**

*Mixed pasta soup cooked with fish and shellfish extraction / Soupe de pâtes mélangées cuisinée avec extraction de poissons et crustacés*

28€

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

**Millefoglie di patate e cavolo nero, schiuma di sedano rapa, salsa verde, nocciole tostate**

*Millefeuille of potatoes and black cabbage, celeriac foam, green sauce, toasted hazelnuts / Millefeuille de pommes de terre et chou noir, mousse céleri-rave, sauce verte, noisettes grillées*

18€

**Simile ad un coniglio alla Ligure, terrina di carote e mandarino**

*Ligurian rabbit, carrot and mandarin terrine / Semblable à un lapin ligure, terrine de carottes et mandarine*

22€

**Pescato del giorno, tagliatelle di zucca, semi e bernese**

*Baked local fish fillet, pumpkin tagliatelle, seeds and bernaïse / Pêche du jour, tagliatelles de potiron, graines et béarnaise*

24€

**Insalata di mare**

**Insalata scottata, gamberi rossi, salsa al vermouth e vaniglia**

*Sea Salad: Seared salad, red prawns, vermouth and vanilla sauce / Salade de fruits de mer: Salade poêlée, gambas rouges, vermouth et sauce vanille*

32€

**DOLCI/DESSERT**

**Come uno stecco alla Panera by Chef Antonio Foti**

*Like a stick at Panera (Traditional Genoese coffee-flavoured parfait) by Chef Antonio Foti / Comme un bâton chez Panera par le chef Antonio Foti*

10€

**Gelato al fior di latte e cannella, spuma di mascarpone e miele, chips dolci di topinambur**

*Fior di latte and cinnamon ice cream, mascarpone and honey foam, sweet Glace fior di latte et cannelle, mousse mascarpone et miel, chips de topinambour sucrées*

10€

**Limone e limone**

**Limone farcito con panna cotta, confettura di limone, granita al timo, schiuma di limone**

*Lemon and lemon: Lemon stuffed with panna cotta, lemon jam, thyme granita, lemon foam / Citron et citron: Citron farci à la panna cotta, confiture citron, granité de thym, mousse de citron*

12€

**Simile ad una Tarte tatin di mela, gelato alle noci, sciroppo al rosmarino**

*Similar to an apple tarte tatin, walnut ice cream, rosemary syrup / Semblable à une tarte tatin aux pommes, glace aux noix, sirop de romarin*

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

