



Degustazione 4 piatti

Pesce

Triglia, porcini e zafferano

Spaghettoni Verrigni, vongole veraci, salicornia, bottarga, gamberi rosa di Sanremo e pane croccante

Tempura di pesci, molluschi e crostacei

Panna cotta con gelatina di ananas e insalatina di melone all'olio EVO

Il menù viene proposto a 65,00 €

Selezione di vini in abbinamento al menù 28,00
Su richiesta disponibile abbinamento Birre e Gin Tonic

Degustazione 4 piatti

Carne

Tartare di fassona Piemontese con tartufo nero della Lessinia

Paccheri di grano duro Verrigni, ragôut di Lepre, salsa di foie gras e finferli

Sella di daino, sedano rapa al barbecue, mele Golden e salsa al pepe rosa

Mousse di cioccolato fondente Guanaja Grand Cru 70%, cioccolato bianco frutti di bosco

Il menù viene proposto a 65,00 €

Selezione di vini in abbinamento al menù 28,00
Su richiesta disponibile abbinamento Birre e Gin Tonic



Antipasti crudi di pesce

Il Crudo di pesci, molluschi e crostacei selvaggi * (pensato per 1 persona)

1 scampi, 1 gamberi blu, 1 gamberi rossi, 1 gambero gobbetto, 1 capesante, carpaccio pesce spada del Mar Ligure, tartare di ricciola, triglia di scoglio marinata, calamaro del Mar Ligure

38,00 €

Tartare di ricciola del Mar Ligure *

Condita con acciughe, capperi, limone del Garda

22,00 €

Tartare di gamberi rosa di Sanremo *

Condita con nocciole, maionese d'ostrica, caviale e lime

22,00 €

Carpaccio di spada del Mar Ligure *

Condito con guacamole, pomodorini confit, germogli di senape, lime e pepe malesiano

24,00 €

Calamaro del Mar Ligure, bottarga di muggine, uova di lompo e cialda al riso nero *

Condito con guacamole, pomodorini confit, germogli di senape, lime e pepe malesiano

22,00 €

Antipasti crudi di carne e vegetariani

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi Francesco Piazza e fichi pugliesi *

18,00 €

Tartare di barbabietola, radicchio di Treviso marinato, gelato al blu di capra e olio EVO *

18,00

Degustazione di ostriche 35,00 € (5 PZ)

1 Ostrica Gillaudeau calibro 3 – Marenne Oléron – Francia

1 Ostrica Kys Marine Etoile Calibro 3 – Mont St. Michel – Francia

1 Ostrica Regal Selection Or calibro 3 – West Port – Cloudy Bay – Irlanda

1 Ostrica Rosa Tarbouriech Italia calibro 3 – Laguna di Scardovari – Veneto

Le ostriche vengono servite accompagnate da burro salato, limone, scalogno all'aceto di mele della Normandia e pane tostato

Antipasti cotti

Cannolo croccante di granciporro, melanzane fiammifero tricolore e origano fresco *

24,00 €

Triglia, porcini e zafferano *

20,00 €

Zucca, Gamberi rossi e mosto *

22,00 €

Primi

Girasoli di pasta, ceci, ricotta, consommè di melanzana e foglie di curry *

18,00 €

Risotto al tartufo nero della Lessinia, Monteveronese e sugo d'arrosto *

20,00 €

Paccheri di grano duro Verrigni, ragôut di Lepre, salsa di foie gras e finferli *

22,00 €

Spaghettoni Verrigni alle vongole veraci, salicornia, tartare di gamberi rosa, bottarga di Muggine *

24,00 €

Capellini Mancini allo scoglio con pearà di mare *

26,00 €

Secondi

Pesce al sale- per 2 persone *

1 orata intera cotta al sale (800/1000/1200gr)

9,50 € l'etto

Catalana di astice, scampi e gamberi – per 2 persone *

1 astice intero (500g), 6 scampi della Sardegna, 4 gamberi rossi della Sicilia, 4 gamberi blu della Caledonia, salsa di pomodoro crudo e verdure in pinzimonio (senza cipolla)

80,00 €

Tempura di pesci, molluschi e crostacei *

28,00 €

Filetto di Ricciola della Sardegna in crosta di mandorle e capperi, salsa al vino bianco e lumache di mare *

30,00 €

Sella di daino, sedano rapa al barbecue, mele Golden e salsa al pepe rosa *

28,00 €

Asado di manzo, foie gras, pan brioche, tartufo nero, salsa al marsala e purè di patate *

30,00 €

Contorni

Insalata mista

8,00 €

Caponata tradizionale alla siciliana *

8,00 €

Purè di patate alla Robuchon *

9,00 €

Insalata di verdura cotta alla livornese *

10,00 €

Dolci

Mousse di cioccolato fondente Guanaja Grand Cru 70%, cioccolato bianco frutti di bosco

10,00 €

Tarte tatin di pomodori confit, crumble al parmigiano e gelato alla mozzarella di bufala *

14,00 €

Giardino esotico

9,00 €

Panna cotta con gelatina di ananas, insalatina di melone tricolore all'olio EVO e verbena *

9,00 €

American cheese cake con salsa al caffè di Gianni Frasi, caramello di aceto balsamico e nocciole piemontesi *

9,00 €

Gelati e sorbetti artigianali *

3,00 €

Le porzioni divise a metà vengono quantificate 2,00 € in più, per giustificare l'utilizzo del piatto e delle posate

Informazioni sulla lavorazione delle materie prime

Tutti i nostri prodotti vengono abbattuti per preservare e garantire l'eccellente qualità originaria.

*

Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato 3, sez. 8, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Coperto 3,00 €

Acqua 3,00 €

Caffè 3,00 €



4 Dishes Tasting

Fish

Red mullet, wild mushroom porcini, saffron

Spaghettoni Verrigni with clams, glasswort, pink prawns tartare and grey mullet bottarga

Fish and shellfishes Tempura

Exotic Garden

The menù is 65,00 €

The selection of wines in pairing with the menù is 28,00 €

On request is possible beer and gin tonic pairing is available

4 Dishes Tasting

Meat

Beef tartare with black truffle from Lessinia

Paccheri Verrigni with hare hunted ragôut, chanterelles mushroom, royal sauce

Deer saddle, roasted celeriac, apple and pepper sauce

Chocolate mousse Guanaja Grand Cru 70%, white chocolate and wild berries

The menù is 65,00 €

The selection of wines in pairing with the menù is 28,00 €

On request is possible beer and gin tonic pairing is available



Raw Appetizers Fish

The raw fish and shellfishes (for one person)*

1 scampo, 1 blue prawn, 1 pink prawn, 1 red prawn, 1 scallop, swordfish carpaccio, amberjack tartare, marinated red mullet and calamari from Ligurian Sea

38,00 €

Amberjack Tartare from Ligurian Sea *

It is proposed with black olives, capers and lemon marmelade

22,00 €

Pink shrimp from Sanremo *

It is proposed with hazelnuts, oyster mayonnaise, caviar and lime

22,00 €

Swordfish Carpaccio from Ligurian Sea*

It is proposed with guacamole, confit tomatoes, lime and black pepper from Malaysia

24,00 €

Calamari from Ligurian Sea*

It is proposed with mullet bottarga, flash fish eggs, lime and black rice waffle

24,00 €

Raw Appetizers Meat

Raw ham from Parma 30 months, figs from puglia

18,00 €

Beetroot tartre with red radish with treviso, blu goat cheese ice cream, extra virgin olive oil *

18,00 €

Tasting of oysters 35,00 € (5 PZ)

1 Ostrica Gillardeau calibro 3 – Marenne Oléron – Francia

1 Ostrica Louet Feisser calibro 3 – Carlingford – Irlanda

1 Ostrica Regal Selection Or calibro 3 – West Port – Cloudy Bay – Irlanda

1 Ostrica Rosa Tarbouriech Italia calibro 3 – Laguna di Scardovari – Veneto

Our oysters are served with salted butter, lemon, black bread and union sauce

Cooked Appetizers

Crab crispy Cannolo (Roll); tricolor aubergine and fresh oregano *
20,00 €

Red mullet, wild mushroom porcini, saffron *
20,00 €

Pumpkin, red prawns, cooked must *
22,00 €

First courses

Sun flower pasta with chickpeas, aubergine consommè and curry leaves *
18,00 €

Risotto with black truffle from Lessinia, monteveronese cheese and roast sauce
20,00 €

Paccheri Verrigni with hare hunted ragôut, chanterelles mushroom, royal sauce *
22,00 €

Spaghettoni Verrigni with clams, glasswort, pink prawns tartare and grey mullet bottarga *
24,00 €

Seafood cappellini Mancini with fish pearà
26,00 €

Main courses

Savage fish in crost of salt *

9,50 € for 100 gr (800/1000/1200gr)

Campidoglio' Catalana - for 2 people

1 Blu Lobster (500 gr), 6 scampi from Sardegna, 4 red prawns, 4 blue prawns and tomatoes souce with vegetables (no onion) *

80,00 €

Fish and shelfishes Tempura*

28,00

Roasted Amberjack from Sardegna; almonds and capers crust, sea snails and white wine sauce *

30,00 €

Deer saddle, rosted celeriac, apple and pepper sauce *

32,00 €

High rib of beef, goose liver, brioche bread, black truffle, marsala sauce and purè of potatoes *

30,00

Side dishes

Mix salad

8,00 €

Vegetable Caponata *

8,00 €

Roasted potatoes *

6,00 €

Salad cooked in the Livorno style *

10,00 €

Desserts

Chocolate mousse Guanaja Grand Cru 70%, white chocolate and wild berries *
10,00 €

Tarte tatin with confit tomatoes and mozzarella ice cream *
14,00 €

Exotic Garden *
9,00 €

Panna Cotta, pineapple jelly, tricolor melon salad, extra virgin olive oil, lemon grass *
9,00 €

American cheese cake with coffee sauce, caramel and hazelnut *
9,00 €

Different Ice cream and Sorbet*
3,00 €

Portion divided in half are quantified 2,00 € more to justify the use of the plate and cutlery

Information about the processing of our raw materials

All our products are frozen (by law) to preserve and guarantee excellent original quality.

*

Food subjected to preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Regulation (CE) 853/0, annex 3, section 8, chapter 3, letter D, point 3.

Covert 3,00 €

Water 3,00 €

Coffee 3,00 €