



LA TERRAZZA

• ANTIPASTI •

Canestrelli alle Erbe Liguri (1,14,3) >

€ 18,00

Insalatina di Astice con Verdurine croccanti, Mango e Papaya (2,1,12)

€ 30,00

**Crudità di Gamberi rossi di Santa Margherita su Stracciatella con
Emulsione di Frutto della Passione e piccole Cialde di Pane** (7,2,1) >

€ 35,00

Combinazione di Polpo scarpionato, Timballo di Cus Cus e Zenzero (14,9,1) **

€ 20,00

Culatello di Zibello con Gnocco Fritto (1,12)

€ 18,00

Tartare di Fassona con Crema al Parmigiano e Cipolle Marinate (7)

€ 20,00

• PRIMI PIATTI •

Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga di Cabras (1,4,12,14) **

€ 22,00

Tortelli d'Orata al Ragout di Cozze pescate (1,4,7,12,14) >

€ 20,00

Trenette al Ragout di Coniglio e Funghi di stagione (1,8,12)

€ 18,00

Trofie al Pesto (1,8,7)

€ 16,00

• SECONDI PIATTI •

Pesce nostrano alla Ligure (minimo x2 persone) (4,9,12)

€ 35,00 (a persona)

**Piccoli Calamari brasati con Dadolata di Verdurine su
Vellutata di Zucchine in Fiore** (14,12)**

€ 22,00

Frittura di Calamari e Gamberi con Verdurine in Tempura (1,2,5,14)**

€ 22,00

Tagliata di Ricciola con Verdure croccanti e Sorbetto all'Anguria (4,1)

€ 28,00

Filetto di Fassona brasato su Ratatouille di Verdure (12)

€ 25,00

Maialino cotto a bassa temperatura e Spinacino all'Agro e Cipolline (12)

€ 25,00

• DESSERT •

Semifreddo al Torrone Rossignotti (5,8,7,3)

€ 10,00

Cheesecake al Pistacchio e Passito (7,1,8,12,3)

€ 10,00

Tortino di Mele Annurche (1,3,8,7,5)

€ 10,00

Tiramisù (1,7,3)

€ 10,00

Bavarese al Mango (1,3,7)

€ 10,00

Sorbetti

€ 10,00

Gli ingredienti allergenici sono indicati vicino al singolo piatto con un numero come da tabella da richiedere al personale.

> Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica come richiesto dal reg. (CE) n. 853/200.

Con la presente certifichiamo che nel nostro ristorante utilizziamo un sistema di abbattimento dei prodotti della pesca, da consumare crudi o parzialmente crudi, apposito abbattitore di temperatura a -20°, per un tempo non inferiore a 24 ore

** Per garantire l'igiene dei prodotti e tutelare il consumatore, alcune preparazioni ed alcuni pesci sono sottoposti a trattamento di abbattimento e conservate a -20° come da regolamento, essi risultano pertanto decongelati. In mancanza di prodotto pescato viene utilizzato prodotto di prima qualità abbattuto a bordo.