



## ANTIPASTI

- Crudo di pesci di scoglio, crostacei,  
molluschi e conchiglie \_\_\_\_\_ 25€
- Mazzancolle, patate, rucola e limone \_\_\_\_\_ 18€
- Merluzzo di nostra salagione affumicato  
con insalata della costiera \_\_\_\_\_ 16€
- Il carciofo secondo la nostra tradizione \_\_\_\_\_ 14€
- Carpaccio di manzo mandorlato  
con verdure verdi dell'orto, maionese  
ai capperi e caprino \_\_\_\_\_ 15€

## PRIMI

- Linguine di semola di grano duro  
ai lupini e broccoli \_\_\_\_\_ 18€
- Mezze maniche ai totani in giardino primaverile \_\_\_\_\_ 18€
- Risotto all'assoluto di piselli,  
cotto e crudo di gamberi \_\_\_\_\_ 18€
- Mezzani alla genovese e cacioricotta \_\_\_\_\_ 16€
- Conchiglioni alle cime di rapa, pasta di salame  
e fonduta di formaggi locali \_\_\_\_\_ 16€



## SECONDI

- Pescato del giorno con cotto e  
crudo di scarola napoletana \_\_\_\_\_ 24€
- Calamaro arrosto agli spinaci e  
torrone di nocciole \_\_\_\_\_ 24€
- La nostra frittura di pesce \_\_\_\_\_ 22€
- Pollo biologico in lenta cottura  
con patate e bietoline \_\_\_\_\_ 18€
- Guancia di manzo zucca e cicoria \_\_\_\_\_ 20€

## DESSERT

- Babba', strega e cacao \_\_\_\_\_ 6€
- Bignè al limone e tè matcha \_\_\_\_\_ 6€
- Millefoglie alla crema, amarene e cioccolato \_\_\_\_\_ 6€
- Frolla alle mandorle, caffè e anice stellato \_\_\_\_\_ 6€
- Zuppa di fragola con semifreddo  
al latte di mandorle e arancia \_\_\_\_\_ 6€

\_\_\_\_\_ coperto 2,50€