



Per iniziare

BACCALÀ MANTECATO
con terra di olive e chips di polenta soffiata
16

SANDWICH DI GAMBERI
con mayo ai crostacei
18

TARTARE DI MANZO
con tuorlo croccante, fonduta al parmigiano e tartufo nero
17

TORTA DI VERDURA CONTEMPORANEA
Omaggio a Gianni D'Amato
16

Primi Piatti

IL NOSTRO RAVIOLO D'ERBETTE
Al burro francese, ripieno di ricotta di montagna, e erbette,
con pasta tirata al momento
16

SPAGHETTONE AL RAGÙ DI CONIGLIO
con fonduta di pecorino
16

TAGLIOLINO FRESCO AI CALAMARI
con salsa al curry
18

PACCHERI FRESCHI CON RAGÙ ALLA GENOVESE
ragù di tonno alla genovese
18

Secondi Piatti

GUANCIA DI MANZO
con purè di patate e la sua salsa
26

PETTO D'ANATRA CONFIT
con sedano rapa, crumble di scalogno e carote alla vaniglia
24

BACCALÀ CONDITO
con cipolla al latte e polenta di mais bianco
24

E CHE CAVOLO!
Verza ripiena di patate e porri, cavolo nero, con
cavolini di Bruxelles brasati
23

CALAMARO ARROSTITO
con cime di rapa, panizza frita e olio
alla mandorla
24

Dessert

Il nostro Tiramisù 7

Crostatina con pere condite, mousee al cioccolato 7

Sorbetto al limone 7

La nostra torta di mele con crema alla cannella 7

Pain perdu con gelato (x 2 persone) 10

Coperto 3

Alcuni piatti possono essere preparati [senza glutine](#), chiedere allo staff



Per iniziare

CREAMED CODFISH

with olive crumble and puffed polenta chips

16

SHRIMP SANDWICH

with shellfish mayo

18

BEEF TARTARE

with crispy egg yolk, Parmesan cream and black truffle

17

CONTEMPORARY VEGETABLE GARDEN

Tribute to Gianni D'Amato

16

Primi Piatti

HANDMADE RAVIOLI

with French butter, mountain ricotta and fresh herbs

16

SPAGHETTONI WITH RABBIT RAGÙ

with pecorino cheese fondue

16

FRESH TAGLIOLINI WITH SQUID

and curry sauce

18

PACCHERI WITH GENOVESE SAUCE

traditional Genoese-style tuna version

18

Secondi Piatti

BEEF CHEEK

with mashed potatoes and its own jus

26

DUCK BREAST CONFIT

with celeriac purée, shallot crumble and vanilla carrots

24

CODFISH IN SAUCE

with milk-braised onions and white corn polenta

24

OH MY CABBAGE!

Stuffed Savoy cabbage with potatoes and leeks,
black kale, and braised Brussels sprouts

23

ROASTED SQUID

with turnip greens, fried "panizza"
and almond oil

24

Dessert

Our Tiramisù 7

Shortcrust tart with caramelized pears and chocolate mousse 7

Lemon sorbet 7

Our apple cake with cinnamon cream 7

Pain perdu with ice cream (for 2 people) 10

Cover charge 3

Some dishes can be prepared **gluten-free**, please ask our staff.