

Seefisch-Vorspeise

<i>Auster Fine de Claire</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Riesengarnelen von Oneglia</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Lachs</i> <i>marinierter Lachs, roten Früchten Chutney, saure Sahne und Taggiasca Olivenpulver</i>	<i>€17,00</i>
<i>Jakobsmuscheln</i> <i>blanchierte Jakobsmuscheln, Topinamburbrühe, Nori-Seetang-Sauce und Katsubushi-Flocken</i>	<i>€18,00</i>
<i>Krake</i> <i>gebräunte Oktopus, Kürbiscreme, Schafskäse-Ricotta, geräucherte Kartoffeln-Eis und Essigkaramell</i>	<i>€22,00</i>
<i>Seezunge</i> <i>Roulade mit Mandeln und Pata-Negra, auf Spinatcreme, Zitronengel und Kümmelöl</i>	<i>€25,00</i>
<i>Thunfisch-Tartar</i> <i>mit Guacamole, karamellisierten Rote-Beete Zwiebel, Stracciatella und Saatenwaffel</i>	<i>€28,00</i>
<i>Roh Fish</i> <i>des Chefs, je nach Tagesfischerei</i>	<i>€42,00</i>

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Drei Meer-Vorspeiseprobe

*blanchierte Jakobsmuscheln, Topinamburbrühe, Nori-Seetang-Sauce
und Katsubushi-Flocken*

*gebräunte Krake, Kürbiscreme, Schafskäse-Ricotta
geräuchertes Kartoffeleis und Essigkaramell*

*Seezunge Roulade mit Mandeln und Patanegra auf Spinatcreme
Zitronengel und Kümmelöl*

€ 30,00 pro Person

Vorspeise

Stängelkohl-Pudding €17,00
mit Brot-Crumble, Sardellen und Crusco Pfeffer Sauce

Sous-vide Ei €18,00
*weichgekochtes Ei, weiße Bohnencreme, Pata-Negra Schinken
und Puntarelle-Gemüse Crudité mit Senf*

Fassone Rindfleisch Tartare €20,00
*mit gebackenem Markknochen getrüffelt, Parmesan Knusper und
Selleriesauce*

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder
Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen
der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet
werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Nudeln, Reis, Gnocchi, Pestou

Bossolasco Paccheri €25,00
*mit Ligurischem Brandacujun gefüllt, Sardellenbutter und Paprikaschoten
Creme*

Spaghetti €26,00
mit Meeresfrüchten und Datterino-Tomaten Sauce

Kichererbsen Tagliolini €27,00
mit Provolone Käse und Zitrone, Steinbuttfilets und karamellisierte Schalotten

Rote-Rüben-Gnocchi €28,00
Scampi-Ragout, Kokossauce, Cashewnüsse und Salbeipulver

Carnaroli Reis €30,00
mit Sepiatinte, Tintenfischbällchen in Hirsebröseln und Kürbiscreme

Trofie auf genuesische Art €15,00
*mit Pesto Sauce aus Basilikum, Knoblauch,
grüne Bohnen und BergKartoffeln*

Ravioli €17,00
*mit flüssigem Eigelb, Guanciale, Sichuanpfeffer und
Pecorino Käse*

Tagliolini €18,00
mit weißem Kaninchen-Ragout

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Seefisch

<i>St. Petersfisch</i>	€29,00
<i>Gebackener Peters-Filett mit Beurre blanc, Kartoffelrösti und saisonale Leckereien</i>	
<i>Rochen</i>	€30,00
<i>nach Knoblauch duftend, Fenchelcreme und Bier-Gänseleberschnitzel</i>	
<i>Fischfrittüre</i>	€26,00
<i>Krustentiere, Kalmare und "Paranza" Fische mit knusprigen Beilagen</i>	
<i>Fischerei</i>	€ 9,00/100 g
<i>in Salzkruste ; gebacken; vom Grill</i>	
<i>Gemischte Fisch-Grillade</i>	€35,00
<i>je nach Tagesfischerei</i>	
<i>Krustentiere</i>	€130,00
<i>Gedämpft mit gemischtem Gemüse und Sauce</i>	

Fleisch

<i>Fassone Rinderfilet</i>	€32,00
<i>vom Grill oder mit grünem Pfeffer mit Gemüse aus Albenga serviert</i>	
<i>Enten Trilogie</i>	€30,00
<i>Capunet Kohlrouladen gebratene Frikadelle mit Ziegenkäse-Dill Mousse Speck mit Champignon-Salat und Balsamico-Essig</i>	

Käse

Käse-Degustation mit Konfitüre, Honig und Brotcroûtons

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität