



ristorante sul mare

## Menu Tradizione

€ 95 a persona  
min 2 persone, disponibile solo per l'intero tavolo

### Antipasti

#### Bagnun di Sestri Levante

*Acciughe fresche, pomodori, cipolla, crostone di pane* <sup>1,4</sup>

#### Stoccafisso in caprese

*Stoccafisso croccante, crema di bufala, pomodori confit, polvere di oliva* <sup>1,4,7</sup>

-Abbinamento suggerito, bianco secco: Moscato Lamantide, Fontanacota € 34 -

### Primi

#### Trofiette di Sori

*Trofie al pesto DOP* <sup>1,7,8</sup>

#### Pansoti di magro

*Ripieno di preboggion, salsa di noci* <sup>Vegetarian 1,3,7,9</sup>

#### Ravioli Paganini

*Ravioli di carne, sugo di carne genovese* <sup>1,7,8,9</sup>

-Abbinamento suggerito, rosato: Sciac-Trà, Fontanacota € 28 -

### Secondi

#### Brandacujun

*Baccalà, patate e prezzemolo* <sup>4</sup>

#### Coniglio

*Sella di coniglio cotto a bassa temperatura, la sua lollypop, patate ed il suo fondo* <sup>1,5,9</sup>

-Abbinamento suggerito, rosso: Rossese di Dolceacqua, Poggi dell'Elmo € 30 -

### Dessert

#### Latte Dolce

<sup>1,3,7</sup>

#### Sacripantina

<sup>1,3,7,12</sup>

-Abbinamento suggerito: Moscatello di Taggia Lucreatio passito 375ml € 45 -  
...anche al bicchiere € 15 <sup>CORAVIN</sup>



ristorante sul mare

## SUSSURRI D'ONDA

Il menu degustazione dedicato al mare, per tutto il tavolo

### Amuse Bouche

*Cestino di sesamo nero con fegatino e gel di arancia*

*Sfera di Pomodoro con Vitello Tonnato*

*Pane di cristallo con crema alla fragola e gocce di cioccolato*

1, 3, 4

### Polpo dolcemente bruciato

*Polpo cotto a bassa temperatura, crema affumicata dolce, pomodori confit, il suo nero*

Gluten Free 7, 14\*

### Triglia e vongole

*Medaglioni di farro triglie e zucchine, fonduta di vongole*

1, 4, 7, 14

### La pescatrice bacia Imperia

*Pescatrice con cuore di gambero cotto a bassa temperatura, crema di piselli, bacon croccante*

Gluten Free 2, 4, 7

### Riccio di mare

*Crema cioccolato e ricci di mare, gel al limone, croccante alle mandorle*

7, 8, 14

€ 90 a persona, bevande escluse

---

## ABBRACCI DI COLLINA

Il menu degustazione dedicato alla terra, per tutto il tavolo

### Amuse Bouche

*Cestino di sesamo nero con fegatino e gel di arancia*

*Sfera di Pomodoro con Vitello Tonnato*

*Pane di cristallo con crema alla fragola e gocce di cioccolato*

1, 3, 4

### Vitello

*Girello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma tonnata, capperi fritti*

Gluten Free 3, 4, 7

### Patata e barbabietola

*Gnocchi di barbabietola, burro all'anice stellato, cipollotto marinato, crema di spinaci*

Vegetarian 1, 4

### Dalla fattoria

*Petto, lollypop, tartare e fegatino di Piccione, panna cotta al San Stè, peperone liquido e tabasco*

1, 3, 9

### Honey

*Namelaka al miele, crema al limone, spugna al limone, cialda al miele,*

*gelato alla vaniglia e fava di Tonka*

1, 3, 7

€ 80 a persona, bevande escluse