



ANTIPASTI

- Ricciola, acqua di pomodoro, cetriolo, erba cipollina, olio alla foglia di fico**^(3/6) €19
Sériole, eau de tomate et concombre, ciboulette, huile à la feuille de figuier
Amberjack, tomato and cucumber water, chives, fig leaf oil
- Seppia CBT pesca fermenta, lattuga alla brace, beurre blanc**^(5/6/11/14) €20
Seiche cuite à basse température, pêche fermentée, laitue grillée, beurre blanc
Cuttlefish (low-temperature cooked), fermented peach, grilled lettuce, beurre blanc
- Spuma di zuccina Trombetta, caprino, menta, olio affumicato e quinoa soffiata**⁵€16
Ecume de courgette trompette, fromage de chèvre, menthe, huile fumée au charbon, quinoa soufflé
Trombetta zucchini foam, goat cheese, mint, charcoal-smoked oil, puffed quinoa
- Manzo Crudo, spuma di midollo, ciliegie e grani senape**^(3/10) €18
Bœuf cru, écume de moelle, cerise et grains de moutarde Poitrine de porc glacée aux agrumes et soja, fleur de courgette farcie
Beef tartare, bone marrow foam, cherry and mustard seeds

PRIMI

- Risotto alle trombette, vongole alla brace, olio allo zenzero e kefir**^(5/11) €25
Risotto de courgettes trompettes, palourdes grillées, huile au gingembre, kéfir
Trombetta zucchini risotto, grilled clams, ginger oil, kefir
- Tagliolini al nero di seppia con Gambero di Sanremo e stracciatella**^(1/2/3/5/6/14) €28
Tagliolini noir de seiche aux crevettes de Sanremo et stracciatella
Cuttlefish tagliolini with Sanremo prawns and stracciatella cheese
- Tagliatelle ricotta e peperone arrosto, olio al prezzemolo e crumble di focaccia al rosmarino**^(1/3/5) €23
Tagliatelles, ricotta, poivron rôti, huile de persil, crumble de focaccia au romarin
Tagliatelles, ricotta, rosate pepper, parsley olive oil, rosemary focaccia crumble
- Ravioli ripieni di Anatra, salsa allo scalogno, ciliegie e pelle croccante**^(1/3/5) €26
Raviolis farcis au canard, sauce à l'échalote et aux cerises, peau croustillante
Duck-filled ravioli, shallot and cherry sauce, crispy skin



SECONDI

- Pesce frollato del giorno con salsa al miso di pane e carote**^(1/5/6) €29
Poisson mûrê du jour, sauce miso de pain et carottes
Dry-aged fish of the day, bread and carrot miso sauce
- Ombrina al Bbq, pomodoro arrosto, terra di olive, olio al basilico e limone, melanzana**⁽⁶⁾ €26
Ombrine au barbecue, tomate rôti, terre d'olives, huile au basilic et citron, aubergine
Grilled meagre, tomato sauce, olive soil, basil and lemon oil, eggplant
- Sotto spalla di Manzo, peperone arrosto e patate fondenti** €27
Sous-épaule de bœuf, poivron rôti, pommes de terre fondantes
Beef chuck, roasted pepper, fondant potatoes
- Pancia di maiale glassata agli agrumi e soia, fiori di zucca ripieno**⁽⁸⁾ €26
Bœuf cru, écume de moelle, cerise et grains de moutarde Poitrine de porc glacée aux agrumes et soja, fleur de courgette farcie
Beef tartare, bone marrow foam, cherry and mustard seeds Glazed pork belly with citrus and soy, stuffed zucchini flower

DOLCI

- Tartelletta alla fragola**^(1/3/5) €9
Tartelette à la fraise
Strawberry tartlet
- Mousse Albicocca e rosmarino crumble arancio**^(1/3/5) €8
Mousse d'abricot et romarin, crumble à l'orange
Apricot and rosemary mousse, orange crumble
- Cre moso alla ciliegia e gelato al latte**^(1/3/5/9) €9
Crèmeux à la cerise, glace au lait
Cherry crèmeux, milk ice cream
- Sfera di meringa spuma di fichi e sorbetto al limone**^(3/5) €9
Sphère de meringue, mousse de figue, sorbet au citron
Meringue sphere, fig espuma, lemon sorbet

1glutine- 2crostacei- 3uova- 4frutta a guscio- 5latte- 6pesce- 7arachidi- 8soia- 9sedano- 10senape- 11molluschi
12lupini- 14 solfiti