

Menù

Antipasti

<i>Crema di zucca con polpo brasato*</i>	€ 14,00
<i>Crostone con acciughe salate di Sestri Levante, broccoli, burrata</i>	€ 18,00
<i>Carpaccio di ricciola affumicata con puntarelle*</i>	€ 18,00
<i>Tartare di tonno*</i>	€ 18,00
<i>Gran crudo di mare*</i>	€ 32,00
<i>Jamòn Iberico</i>	€ 18,00

Primi Piatti

<i>Trofiette al pesto alla contadina (con patate e fagiolini)*</i>	€ 10,00
<i>Gnocchetti della zia Evelina*</i>	€ 14,00
<i>Ravioli di magro al sugo di ricciola*</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti al ragù di polpo*</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti allo scoglio*</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti alla carbonara di mare* con tonno affumicato</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti Fusion* (alla bottarga su tartare di tonno)</i>	€ 20,00
<i>Spaghetti agli anemoni di mare*</i>	€ 20,00

Secondi piatti

<i>Calamari fritti*</i>	€ 18,00
<i>Fritto misto "Sogno degli Angeli"*</i>	€ 20,00
<i>Pescato del giorno al forno alla ligure o ai ferri</i>	€ 22,00
<i>Pescato del giorno al sale</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di tonno in crosta di pistacchio*</i>	€ 20,00
<i>Polpo Mario a vapore*</i>	€ 20,00
<i>Polpo alla diavola (vincitore della rassegna pane e olio)*</i>	€ 20,00
<i>Scaloppa di pescato del giorno con carciofi alle tre cotture</i>	€ 22,00

<i>Tagliata di Fassona</i>	€ 18,00
----------------------------------	---------

Menù

Contorni

<i>Patate al forno // al vapore</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Carciofi trifolati</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>“Prebuggiun” (erbette di campo e patate).....</i>	<i>€ 7,00</i>

Dessert

<i>Spicchi di arance con scorzette candite</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Tiramisù al caramello salato</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Semifreddo ai marron glacè con mele flambate, pinoli e uvetta</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Pavlova (meringa, panna montata e frutti di bosco)</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Millefoglie con crema mascarpone e fragole</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Spuma di torrone con salsa al pistacchio.....</i>	<i>€ 8,00</i>

Pane, coperto € 3,00 – Servizio incluso

Chef Daniele Guidi e Andrea Camogliano

**A seconda delle disponibilità giornaliere, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, tutti i prodotti potranno essere freschi, surgelati o nel caso di prodotti ittici anche freschi di barca da noi abbattuti. Tutto il pesce crudo servito in questo locale è stato termicamente abbattuto come previsto dal regolamento CE 853/2004.*