

## Antipasti

- 🍷 Totano a bassa temperatura, specchio di acciughe del Mar Cantabrico,  
crudit  di verdure e germogli € 18,00
- 🍷 La nostra tradizione nel Baccal  in chiave moderna,  
gocce di peperoni gialli e rossi e polvere di olio EVO € 18,00
- 🍷 La cozzata di Olbia imperiale con gamberone,  
crostone casereccio e intingolo piccante € 18,00
- 🍷 Tre cubi di Vicciola con salsa di nocciole pregiate piemontesi,  
chips dorata e olio alle erbe amare € 20,00
- 🍷 Remino di piselli, prosciutto di Parma e pan fritto € 16,00

## Primi piatti

- 🍷 La nostra calamarata all'astice € 26,00
- 🍷 Riso carnaroli, scalogno, olio e peperoncino  
con battuto di gamberi rossi siciliani € 22,00
- 🍷 Raviolo verde di melanzane, acqua di pomodoro  
e sentore di basilico ingauno € 18,00
- 🍷 36 centimetri di pasta fresca all'uovo  
con trombette di Albenga e menta € 18,00
- 🍷 La vellutata di ceci al rosmarino, olio EVO e crostini alla paprica € 16,00

## Secondi piatti

- 🍷 Tonno rosso appena scottato, semi di papavero, salsa Udom  
e bacon croccante con misticanze di stagione € 23,00
- 🍷 Branzino al sale del Mediterraneo con tempura di verdura € 25,00
- 🍷 Le tre sfumature del parmigiano rivisitate alla nostra maniera € 20,00
- 🍷 Cotoletta di vitello al pane integrale con tortino di trombette € 23,00
- 🍷 Filetto di vitellone al "camino" con la patata di Bardineto rosolata € 28,00

## Alla Lampada

- 🍷 Filetto di vitellone alla Voronoff  
o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr) € 35,00
- 🍷 Filetto di vitello al Nebbiolo (ca 250 gr) € 35,00
- 🍷 Gamberoni di Oneglia al Cognac (ca 350 gr) € 45,00

## Dessert

- 🍷 Il nostro classico "caldo freddo" € 14,00
- 🍷 Semifreddo al cocco, crumble alla mandorle  
e spumoni di crema alla nocciola € 14,00
- 🍷 La monoporzione di cheesecake con coulis di frutti rossi,  
i frutti del bosco freschi e cialda € 14,00
- 🍷 La 1/2 sfera di mousse al cioccolato fondente glassata a specchio,  
inserto di passion fruit e biscotto al cacao € 14,00
- 🍷 Prepes suzettes all'arancio e Grand Marnier  
con gelato alla crema € 20,00