

LA LIGURIA IN TAVOLA

Antipasti

Cozze spezzine alla marinara <i>Miesmuscheln nach Matrosenart</i>	22
Insalata tiepida di mare alla savonese con seppie, moscardini olive taggiasche e capricciosa <i>Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat nach Savona Art, mit Tintenfischen, „Moscardini“, Taggia-Oliven und „Capricciosa“</i>	22
Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti <i>Marinierter Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio mit Sprossensalat</i>	25
Variazione di capesante gratinate <i>Variation von gratinierten Jakobsmuscheln</i>	27

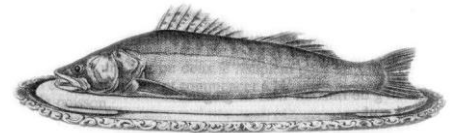
Primi piatti

Trofie al pesto genovese con basilico di Prà <i>Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà</i>	19
Zuppa di pesce all'imperiese <i>Fischsuppe nach Imperia-Art</i>	23
	Maxi 35
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	24
Maltagliati ai carciofi di Albenga e seppioline <i>Nudeln mit Artischocken und kleinen Tintenfischen</i>	25



I vini della rassegna sono elencati nell'ultima pagina
Die Weine sind auf der letzten Seite aufgelistet

Pesci



Scrigno di orata su vellutata di gamberi <i>Gefülltes Doradenfilet auf Velouté von Riesencrevetten</i>	37
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>	39
Filetto di branzino in mantello di pangrattato con ratatouille di verdure <i>Seebarschfilets in einer Brotkruste mit Gemüseratatouille</i>	39
Filetto di rombo alle olive taggiasche <i>Steinbuttfilet mit Taggia-Oliven</i>	43

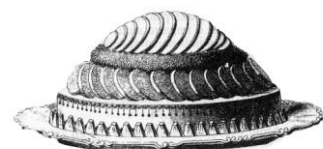
Carni

Coniglio in umido al Rossese di Dolceacqua <i>Kaninchen an Rossese di Dolceacqua-Rotweinsauce</i>	34
Petto di faraona con carciofi e patate al rosmarino <i>Perlhuhnbrust mit Artischocken und Rosmarinkartoffeln</i>	37
Controfiletto di manzo in crosta di erbe selvatiche <i>Rindsentrecôte in Wildkräuterkruste</i>	38

Dessert

Tortino al cioccolato e pere con salsa al passito delle Cinque Terre <i>Schokoladentörtchen mit Birnen und Passito aus „Cinque Terre“</i>	12
Semifreddo agli amaretti con crema al caramello <i>Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème</i>	13

I vini della rassegna sono elencati nell'ultima pagina
Die Weine sind auf der letzten Seite aufgelistet



Menu degustazione

Degustationsmenu



Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti
Marinierter Thunfisch- und Schwertfischcarpaccio mit Sprossensalat

* * *

Trofie al pesto genovese con basilico di Prà
Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà

* * *

Scrigno di orata su vellutata di gamberi
Gefülltes Doradenfilet auf Velouté von Riesencrevetten

* * *

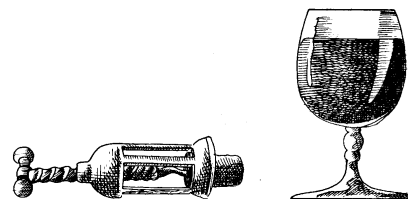
Semifreddo agli amaretti con crema al caramello
Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème



79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

I VINI LIGURI



Vini bianchi

Vermentino «Fior di Luna» Colli di Luni DOC

Vitigni: Vermentino, Albarola, Greco

Cantina Lunae, Liguria

75 cl

1 dl

47

7

Vino dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di biancospino e sambuco. In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono meravigliosamente le note aromatiche percepite nel profumo.

Pigato «Riviera Ligure di Ponente» DOC

Vitigno: Pigato

Cantina Lunae, Liguria

75 cl

1 dl

61

9

Vino bianco secco. Colore da giallo paglierino scarico a giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Odore ampio, fruttato, fragrante, persistente, con netti sentori di pesca matura e miele, fiori freschi di campo e salvia sclarea, lievi sentori di muschio e resine boschive; sapore secco ma morbido, delicatamente caldo, sapido, di buon corpo (a volte grasso e polputo), di ottima persistenza e con piacevole fondo amarognolo che ricorda il seme della pesca e il miele amaro.

Vini rossi

«Nicolò V» Colli di Luni DOC

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Pollera nera

Cantina Lunae, Liguria

75 cl

1 dl

61

9

Di colore rosso rubino con sfumature porpora. Il colore è intenso e complesso con sentori di speziati di pepe nero e cannella e uno sfondo di terra bagnata e cuoio. Evidenti anche le note di frutti rossi maturi. In bocca è caldo, suadente, di grande personalità. La sua buona mineralità garantisce un finale piacevole asciutto.