

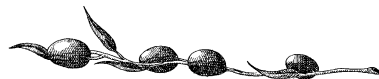
LA LIGURIA IN TAVOLA

Gli antipasti

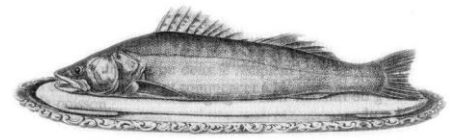
Insalata tiepida di mare alla savonese con seppie, moscardini olive taggiasche e capricciosa <i>Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat nach Savona Art, mit Tintenfischen, „Moscardini“, Taggisca-Oliven und „Capricciosa“</i>	23
Cozze spezzine alla marinara <i>Miesmuscheln nach Matrosenart</i>	26
Variazione di capesante gratinate <i>Variation von gratinierten Jakobsmuscheln</i>	27
Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti <i>Marinierter Thunfisch- und Schwertfisch-Carpaccio mit Sprossensalat</i>	28

I primi piatti

Trofie al pesto genovese con basilico di Prà <i>Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà</i>	22
Zuppa di pesce all'imperiese <i>Fischsuppe nach Imperia-Art</i>	25
Maltagliati ai carciofi di Albenga e seppioline <i>Nudeln mit Artischocken und kleinen Tintenfischen</i>	26
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	29



I pesci



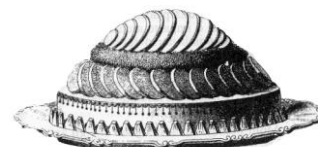
Scrigno di orata su vellutata di gamberi <i>Gefülltes Doradenfilet auf Velouté von Riesencrevetten</i>	37
Fritto misto di mare <i>Frittierte Fische vom Meer</i>	39
Filetto di branzino in mantello di pangrattato con ratatouille di verdure <i>Seebarschfilets in einer Brotkruste mit Gemüseratatouille</i>	39
Filetto di rombo alle olive taggiasche <i>Steinbuttfilet mit Taggia-Oliven</i>	46

Le 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
Entrecôte di manzo in crosta di erbe selvatiche <i>Rindsentrecôte in Wildkräuterkruste</i>	38

Dolci

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



Menu degustazione

Degustationsmenu



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

* * *

Trofie al pesto 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



VINI DELLA LIGURIA

FAMIGLIA BOSONI AZIENDA LUNAE
ORTONOVO, LA SPEZIA

Antonella e Paolo con Debora e Diego

«Siamo viticoltori, una famiglia che unita coltiva la vigna, produce vino e preserva la cultura del territorio da tre generazioni. Le nostre vigne si estendono nei «Colli di Luni», dalla pianura a sud del fiume Magra, alle alpi Apuane, all'interno della provincia di La Spezia. Ultimo lembo della Liguria di levante, al confine con la Toscana. »

BIANCHI

COLLI DI LUNI – 2016	75cl	48
Vermentino	1dl	8
RIVIERA LIGURE DI PONENTE – 2015	75cl	54
pigato	1dl	9

ROSSO

NICOLO' V – 2012	75cl	54
sangiovese, merlot, pollera nera	1dl	9