



MENU DI PASQUA 2026

— Percorso di Mare —

ENTRÉE

Gambero, Zucca e Arancia
*Gamberi scottati su vellutata di zucca
dolce e profumo d'arancia.*

Insalata di Mare Mediterranea
*Selezione di molluschi e crostacei
con agrumi ed extravergine.*

Muscoli Ripieni della Tradizione Ligure
*farciti secondo ricetta storica nel loro
fondo aromatico.*

Capesanta Gratinata alle Erbe
di forno con panure profumata.

Tartare di Salmone e Avocado
*Salmone battuto al coltello con crema
di avocado e accento agrumato.*

PASTE FRESCHE

Strozzapreti, Vongole Veraci e Bottarga
Ravioli all'Aragosta, Pomodorini Confit
e fondo di crostacei

IL SECONDO

Cartoccio del Mare con Verdure di Stagione
Selezione di pesce e crostacei cotti al cartoccio.

DESSERT

Spumone con coulis ai frutti di bosco

BEVANDE

Acqua naturale e frizzante
Vino della casa
Caffè

Percorso completo € 70

