

Menù alla carta

PER INIZIARE.....

Muscoli ripieni della tradizione (4,9,14)	16
Ancioe allo scabeccio (5)	12
(alici fresche marinate come da tradizione genovese)	
Baccalà Marinato* (5)	14
Calamaro ripieno di baccalà (5)	16
(baccalà mantecato all'aglio nero, crema di peperone rosso e peperone crusco)	
Sunrise Salmon (5)	16
(Salmon marinato con daikon, cipollotto alla vaniglia, acqua di pomodoro ai lamponi, zeste di limoni, ikura, lamponi)	
Mini pastrami sandwich di Angus alla newyorkese (6,7,9,10,11,13)	14
Il nostro uovo al pomodoro (14)	13
(uovo CBT, coulisse di ciliegino rosso, ciliegini semidry, polvere pomodoro affumicato, pepe Sichuan, chips riso)	
Crispy pork belly (6,7,9)	14
(con kimchi homemade, salsa ponzu, gel di umeboshi e semi sesamo al wasabi)	
Arancina al peposo dell'Impruneta (3,9)	12

CRUDITE'

Tartare di manzo (7,9,11,14)	18
(con senape antica, semi di senape marinati, japanese mayo, olio al cipollotto e cialde croccanti al mais)	
Tartare di tonno (3,5,6,7,13)	20
(scorza di arancia, polvere di capperi, alga wakame, mayo al lime, frutto e foglia di capperi, teriyaki e katsuobushi)	
New cocktail di gamberi (3,8)	20
(Ceviche di gamberi rosa, sfere di semifreddo alla salsa cocktail, cialde di tapioca alla lattuga, mayo wasabi e umeboshi)	

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bagna verde* (4,9)	16
Scialatielli allo scoglio (4,5,8,9)	20
Paccheri al ragù di anatra (9,12)	14
Tordello homemade al ragù (9,12)	18
Risotto agli asparagi (3,6,13)	16
(crema di asparagi, limone sotto sale, punte di caprino, asparagi croccanti, mizuna e semi di nigella)	
su richiesta: trofie alla genovese (2,3,9), pasta al pomodoro(9), pesto(2,3,9)	10

I prodotti ittici sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3° come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute

* In caso di non reperibilità di ingredienti freschi, questi, possono essere sostituiti con , ingredienti surgelati/congelati

Menù alla carta

..... PER CONTINUARE.

Frittura di gamberi, calamari e verdure fresche* (5,8)		20
Frittura di gamberi, calamari, paranza e verdure fresche* (5,8)		23
Rombo all'arrabbiata (3,5,9,13,14)		27
<i>(riduzione di pomodoro, peperoncino fresco e sott'aceto, salsa verde e mayo all'aglio)</i>		
Polpo all'inferno* (5)		26
<i>(polpo marinato CBT con pepe di Cayenna, curcuma e curry piccante di Madras, chili fresco, finto tentacolo di patata aromatizzato al timo, mayo e gel spicy)</i>		
Roll di tonno lardellato (5,7,11)		23
<i>(Filetto di tonno avvolto in lardo aromatizzato, chutney di mele e mango, papaya e mela verde, senape dolce, teryaki, olio al cipollotto)</i>		
Branzino del golfo (5)		30
<i>(branzino 600gr./800gr. al forno, verdure fresche di stagione, olive taggiasche e salsa dello chef)</i>		
Cappon Magro (4,5,8,9,13,14)		28
<i>(piatto tradizionale ligure a base di pesce, verdure e salsa verde adagiato su di una galletta croccante)</i>		
Ciuppin (4,5,8,9,12)		30
<i>(piatto tradizionale ligure a base di passato di paranza, zafferano, crostacei, molluschi, calamari e coda di rospo)</i>		
Coniglio alla ligure (2)		18
<i>(coniglio in bianco, olive, pinoli ed erbe aromatiche, contorno a discrezione dello chef)</i>		
Fagottino di faraona		22
<i>(faraona porchettata, salsa agli agrumi, finocchi e carote fermentati)</i>		

Su richiesta Rombo, Cappon Magro e Ciuppin possono essere preparati senza glutine



I prodotti ittici sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3° come indicato nella Nota DGSAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute

** In caso di non reperibilità di ingredienti freschi, questi, possono essere sostituiti con , ingredienti surgelati/congelati*