

Antipasti

Tartare di Scottona con polvere di capperi, tuorlo di quaglia, cipolla di Tropea e senape di Digione <i>Tartare of Scottona beef with capers, quail yolk, Tropea onion and mustard from Dijon</i>	14,00
Tartare di gamberone con bufala, salsa teriyaki e germogli di soia <i>Prawn tartare with buffalo cheese, teriyaki sauce and bean sprouts</i>	16,00
Carpaccio di tonno, burratina affumicata, bieta saltata all'aceto di lamponi <i>Tuna carpaccio, smoked burratina, chard sautéed in raspberry vinegar</i>	16,00
Insalatina tiepida di polpo con mela verde, sedano, olive di Taggia, zeste di limone <i>Octopus salad with green apple, celery, olives, zest of lemon</i>	15,00
Parmigiana di melanzane e chips di reggiano <i>Eggplant parmigiana and reggiano chips</i>	14,00

Primi

Risotto alla zucca con amaretti e fonduta di parmigiano <i>Pumpkin risotto with amaretti and parmesan fondue</i>	15,00
Risotto ai funghi porcini <i>Porcini mushrooms risotto</i>	16,00
Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini cheese and pepper</i>	14,00
Spaghettoni alla Nerano (zucchine, basilico, provolone e grana) <i>Spaghettoni with courgettes, basil, provolone and grana</i>	14,00
Linguine con dadolata di branzino, pomodorini, olive taggiasche <i>Linguine with sea bass, cherry tomatoes, olives</i>	16,00
Paccheri al pesto di pistacchio e tartare di gamberone <i>Paccheri with pistachio pesto and tartare prawn</i>	16,00

Secondi

Filetto di salmone con salsa teriyaki, porro fritto e maio di avocado <i>Salmon fillet with teriyaki souce, leek chips and avocado mayo</i>	21,00
Tonno scottato al sesamo con caviale di melanzane e cipolla caramellata <i>Seared tuna with sesame, eggplant cream and caramelized onion</i>	22,00
Polpo alla Luciana, con patate mantecate e straciatella di bufala <i>Stewed octopus, creamed potatoes and buffalo cheese</i>	21,00
Merluzzo cotto a bassa temperatura con pappa al pomodoro e basilico <i>Cod cooked at low temperature with tomato and basil soup</i>	21,00
Filetto di manzo con patate e salsa di carne <i>Beef fillet with potatoes and meat souce</i>	24,00
Petto d'anatra affumicata con pak choi e pinoli <i>Smocked duck breast with pak choi and pine nuts</i>	20,00
Cotoletta alla milanese sbagliata con mandorle e zeste d'arancia, e patate <i>Milanese cutlet with almonds, orange peel, potatoes</i>	22,00
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese <i>Veal ossobuco with saffron risotto</i>	24,00
Polpettine di lenticchie, hummus e cous cous mediterraneo, salsa tzatziki <i>Lentil meatballs, hummus and Mediterranean couscous, tzatziki souce</i>	16,00
Dessert	6,00
Cheesecake ai frutti di bosco o con ganache al cioccolato bianco e pistacchio <i>Cheesecake with berries or withe chocolate and pistachio ganache</i>	
Tiramisù classico <i>Classic tiramisù</i>	
Tortino al cioccolato con cuore caldo nero o al caramello <i>Chocolate cake with hot black or caramel heart</i>	
Tartelletta alle mele e cannella con gelato alla crema <i>Apple and cinnamon tartlet with cream ice cream</i>	
Sorbetto limone, mandarino, mela verde <i>Lemon, tangerine, green apple sorbet</i>	

-Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

-The fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the requirements of Regulation CE 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

Gentile cliente

Qualora sia a conoscenza di allergie o intolleranze nei confronti dei seguenti alimenti o gruppi alimentari, è gentilmente pregato di avvertire, durante l'ordinazione, il personale di servizio che darà al cuoco le indicazioni dovute.

Principali allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e loro derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia) e derivati
9. Senape e prodotti a base di senape
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/Kg
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear customer

If it is aware of any allergies or intolerances against the following foods or food groups, is kindly requested to notify, when ordering, the personal service that will give the cook the signs due.

Major allergens:

1. *Cereals containing gluten and their derivatives*
2. *Crustaceans and products based crustaceans*
3. *Eggs and egg products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. *Nuts (hazelnuts, almonds, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia) and derivatives*
9. *Mustard and products containing mustard*
10. *Celery and products based on celery*
11. *Sesame seeds and products based on sesame seeds*
12. *Sulfur dioxide and sulphites at higher concentration of 10mg / Kg*
13. *Lupine and derivatives*
14. *Molluscs and products based on molluscs*