

Antipasti

Muscoli alla marinara 10

Carpaccio di tonno agli agrumi 14

Pomodorini confit con burrata, frutto del capperi e scorza di limone candita 8

Acciughe marinate ai nostri limoni e origano 10

Primi

Tagliolini di pasta fresca al nostro pesto e gamberi rossi 14

Spaghetti allo scoglio 12

Gnocchetti alla polpa di orata e agrumi 12

Tagliolini al limone 10

Secondi

Orata del golfo ai ferri 16

Tagliata di tonno al sesamo con julienne di finocchi 18

Insalata di mare 14

Flan di patate di Pignone e formaggio della Val di Vara 8

Dolci

Tiramisù 6

Abbinamento consigliato al calice: Fine White Port Graham's 10

Tagliata di frutta fresca 5

Semifreddo al caramello salato 6

Abbinamento consigliato al calice: Moscato di Pantelleria "Kabir" 7

Affogato al caffè 6

Coperto 2

Starters

- Mussels, sauteed with black pepper, marinara style 10
- Tuna carpaccio with citrus vinaigrette 14
- Confit baby tomatoes with burrata, caper fruits and candied lemon peel (Veg) 12
- Anchovies, marinated in fresh lemon juice and oregano 10

First course

- Seafood and shellfish spaghetti 12
- Home-made tagliolini with home made pesto and red shrimp 14
- Homemade gnocchi with seabream and citrus ragout 12
- Home-made tagliolini with lemon sauce (Veg) 10

Second course

- Grilled sea bream 16
- Pignone potato flan au gratin, with Vara valley cheese 8
- Tuna steak in a sesame crust 18
- Seafood salad 14

Desserts

- Tiramisù 6
- Suggested pairing: Fine White Port Graham's 10 per glass*
- Salted caramel semifreddo 6
- Suggested pairing: Moscato di Pantelleria "Kabir" 7 per glass*
- Ice cream drenched with coffee 6
- Fruit salad 5

Cover charge 2