

ai Torchi

Menu degustazione

5 portate a scelta della cucina per tutto il tavolo

38,00

Antipasti

Terrina di fegato grasso con pan brioche

25,00

Tartare di pesce e vitello su crema carpione

28,00

Cozze ripiene alla Genovese

20,00

Pescatrice pomodoro mozzarella crosta di pane e succo di basilico

25,00

Primi piatti

Risotto con carciofi e gamberi (min. due persone)

18,00 a persona

Gnocchetti ai ricci di mare

18,00

Crema di broccoli con calamaretti

18,00

Spaghetti con verdure astice e guanciaie

18,00

Secondi piatti di carne

Cima alla genovese

15,00

Coniglio alla ligure

15,00

Secondi piatti di pesce

Il nostro pesce crudo

30,00

Baccalà al forno con pomodori confit patate olive e capperi

28,00

Filetto di pesce (secondo pescato) con zabaione di verdure

25,00

Palamita con salsa tonnata

28,00

Polpo al vapore con purea di patate ristretto di manzo e salsa verde

25,00

Dolci

*Cremino al chinotto di Savona
(presidio Slow Food)*

13,00

Bavarese al cioccolato bianco

13,00

Mandarino in tre consistenze

13,00

Sfera ai marron glâce

13,00

I nostri sorbetti e gelati

9,00

Il pesce da noi acquistato fresco per le preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004 allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.
