

A la carta

LOS ENTRANTES

- El Cappon Magro **14,00€**
- Tataki de boniato con crema de coliflor, cebollas tiernas y limón confitado **14,00€**
- Calamar con escaluñas caramelizada, col de Milán y salsa Maltesa **15,00€**
- Huevo Poché con panissa, grelos y brócolis **11,00€**
- Tartar al cuchillo con verduras crujientes de temporada **16,00€**
- Alcachofas de Albenga con sabores mediterráneos **12,00€**

PRIMEROS PLATOS

- Passatina Crema de alubias blancas con primicias del mar y de la huerta **20,00€**
- Bavette pasta con pesto DOP Liguria, judías, patatas y ajo crujiente **14,00€**
- Botones Pasta artesana rellena de calabaza con setas de temporada y crema de parmesano **18,00€**
- Raviolis artesanales del Plin rellenos de brandacujun con espuma de patatas y ceniza de aceitunas **21,00€**

DEL MAR Y DE LA TIERRA

- Corvina salvaje de la lonja con alcachofas de Albenga y salsa verde **21,00€**
- Vieiras con crema de chirivía, espárragos blancos y limón confitado **23,00€**
- Cordero con crema de remolacha y salsa de vino tinto Rossese **22,00€**
- Solomillo de vaca vieja con endibia, cebolla roja y reducción de vermuth **26,00€**

POSTRES

- Tiramisú "a mi manera" **7,00€**
- Clafoutis de manzanas con yogurt y helado casero a la canela **7,00€**
- Semifreddo de pistacho con chocolate soplado y coulis de frambuesa **7,00€**
- Bavarese y bayas en texturas **7,00€**
- Sorbete de limón y albahaca **5,00€**
- Degustación de quesos italianos **14,00€**