

Menù a tavola

per iniziare ... guardando il mare, seduti sulla spiaggia

Royal di gallo con salade nicoise e tartufo	€ 20
Turioni viola di Albenga, oro giallo e oro nero	€ 20
Culatello di Zibello 36 mesi con poire cuite au vin	€ 23
* Il Festival di Sanremo, gamberi e foie gras	€ 20

prendendo confidenza ... l'Amore è...

Fidei di Clo alla spuma di burro e tartufo della nostra tartufaia	€ 20
New York Times riso "buono" Carnaroli mantecato al tartufo della nostra tartufaia	€ 20
Patata prugnona, foie-gras, pomodorini del sole, taggiasche	€ 20
Ravioli di "zibello Ranzo senza ritorno" al fondo bruno con tartufo della nostra tartufaia	€ 20

ormai alla grande ... l'infinito

Monsieur le President, rompiamo la crosta in onore del Maestro Bocuse	€ 30
--	------



La fassona e tartufo della nostra tartufaia	€ 38
Faraona marinata al Vermut, frutta flambè	€ 25
Il Principe e il Contadino, noblesse oblige	€ 30

... la goduria ...

Cioccolato dolce passione	€ 10
Mille foglie con crema diplomatica e frutti rossi	€ 10
Rinascita di Primavera frolla sable alle mandorle	€ 10
Sorbetti	€ 8

* il prodotto potrebbe essere stato abbattuto

I nostri vini: Il Crocevia, Il Primordiale, Il Roseo

Coperto e servizio	€ 4
--------------------	-----

Grazie per aver scelto la mia cucina,

Chef Ugo Vairo