

ANTIPASTI - APPETIZERS

Lingua di vitello e scampo <i>Veal tongue and scampi</i>	22
La sbira, trippa in mare <i>The "sbira", tripe in the sea</i>	22
Alici in saor, pane e prezzemolo <i>Anchovies in sauce, bread and parsley</i>	22

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

A Faber ... Bottone, coniglio e cozze <i>Button, rabbit and mussels</i>	24
Spaghetto, peperone crusco, anacardi e finocchietto <i>Spaghetti, bran pepper, cashews and fennel</i>	24
Riso Riserva San Massimo, anguilla affumicata e cavolo viola <i>Riserva San Massimo rice, smoked eel and purple cabbage</i>	24

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Animella di vitello in salsa teriaky, cicala di mare <i>Veal sweetbreads in teriaky sauce, sea cicada</i>	30
Pesce spada alla ligure <i>Ligurian Swordfish</i>	30
Quaglia, prescinseua e frutti rossi <i>Quail, prescinseua and red fruits</i>	30

DESSERT - DESSERT

Nocciola, cardamomo e cioccolato "Romeo Viganotti" <i>Hazelnut, cardamom and "Romeo Viganotti" chocolate</i>	12
Cioccolato bianco, porcini e tartufo <i>White chocolate, porcini mushrooms and truffles</i>	12
Latte dolce <i>Sweet milk</i>	12

MENU DEGUSTAZIONE *cinque*

€ 80,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

5 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 130,00

SEMMU DE ZENA

€ 90,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Un percorso di 6 portate con ingredienti e sapori del nostro territorio

Menu Degustazione + abbinamento Vini liguri € 150,00

MENU DEGUSTAZIONE *otto*

€ 110,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

8 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 190,00