

## LORTO

## TERRA

BEETROOT tartare, concord grape, “Erica blu” cheese

OYSTER MUSHROOM barbecue flavours, garum, porcini mole

RISOTTO caramelised onion, Dolcetto, bay

KOHLRABI celeriac, pear

JERUSALEM ARTICHOKE oxidised apple, miso caramel

## ACQUA

CALAMARO “tonnato sauce”, caper, aged fish jus

RED PRAWN “perbureira” cream, coral emulsion, citrus,  
toasted garlic

POTATO RISOTTO mussels, parsley, black lemon

AGED AMBERJACK fish head caramel, sea urchin, kosho

SEA BUCKTHORN samphire, pine nuts, Ligurian olive oil, sea  
herbs

## CHEF'S TASTING MENU

The meeting point between the chef's creative flair and  
the exclusivity of a personalised gastronomic experience.

LORTO

TERRA

RAPA ROSSA tartare, uva fragola, Erica blu

FUNGO OSTRICA profumo di brace, garum, mole di porcini

RISOTTO cipolla caramellata, Dolcetto, alloro

KOHLRABI sedano rapa, pera

TOPINAMBUR mela ossidata, caramello di miso

ACQUA

CALAMARO “tonnato” di quinto quarto, capperi, fondo di

pesce frollato

GAMBERO ROSSO “Perbureira”, emulsione di corallo, agrumi,

aglio tostato

PATATA MANTECATA cozze, prezzemolo, limone nero

RICCIOLA MATURATA caramello di teste, riccio di mare, kosho

OLIVELLO SPINOSO salicornia, pinoli, olio evo Ligure,

erbe marine

CHEF'S TASTING MENU

L'incontro tra la creatività dello chef, i suoi piatti in menu e l'esclusività di un'esperienza personalizzata.