

SAN MARZANO tartare, pistachio, fig leaf

COURGETTE barbecued, pickled, scapece sauce, mint, basil

BOTTONI hokkaido pumpkin, caramelised pumpkin skin dashi

TUBETTI bbq red pepper extract, oxidised lemon, black garlic

KOHLRABI Piedmont satay, leaf kimchi, purple basil

SHITAKE miso caramel, soy, Sherry vinegar, coffee cake, bbq

chocolate

AGED FISH CRUDO hazelnut gazpacho, strained yoghurt, radish

BABY OCTOPUS between Liguria and Piedmont

PLIN seirass, miso, sea urchin, toasted brioche

RISOTTO “Nino by the sea”

DRY AGED FISH citrus beurre blanc, roasted fish head caramel

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

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

SAN MARZANO tartare, pistacchio, foglie di fico

ZUCCHINA alla brace, agro, scapece, menta, basilico

BOTTONI hokkaido, dashi di pelle di zucca tostata

TUBETTI estratto di peperone bbq, limone ossidato, aglio nero

KOHLRABI satay piemontese, kimchi di foglie, basilico viola

SHITAKE caramello al miso, aceto di Sherry, caffè, cioccolato

CRUDO MATURATO gazpacho di nocciole, yogurt colato, rapanelli

MOSCARDINI tra Liguria e Piemonte

PLIN seirass, miso, riccio di mare, brioche tostata

RISOTTO Nino Bergese in versione mare

PESCE DRY AGED beurre blanc di agrumi, caramello di pesce

OLIVELLO SPINOSO salicornia, pinoli, olio evo, erbe marine

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