

PEPERONE pesche, capperi, parmigiano stagionato

FUNGHI IN DUE SERVIZI finferli alla brace, porcini mole, burro nocciola

/ budino di funghi, riduzione di ali di pollo, timo

PATATA MANTECATA erbe dell'orto, limone ossidato, burro affumicato

RAPA GLASSATA bolognese di radici, rapa bianca fermentata

STICKY TOFFEE torta di datteri, caramello al siero, gelato ai porcini

COZZE perbureira, bagnetto marino

CRUDO DI GAMBERO LIGURE teste alla brace, zucca fermentata, agrumi

PASTA FREDDA gazpacho di friggiteLLi, crudo di pesce frollato

RICCIOLA 30 GIORNI caramello di lische, beurre blanc agli agrumi

fermentati

SALICORNIA pinoli liguri, olivello spinoso, olio extra vergine di oliva

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

RED PEPPER peach, capers, aged Parmesan

MUSHROOMS IN TWO SERVINGS barbecued chanterelle, porcini mole, brown

butter / set mushroom custard, chicken wing reduction, thyme

POTATO RISOTTO garden herbs, oxidised lemon, smoked butter

GLAZED TURNIP root vegetable bolognese, fermented white radish

STP flourless date cake, yoghurt whey caramel, porcini ice cream

MUSSELS perbureira sauce, seaweed salsa verde

LIGURIAN PRAWN CRUDO barbecued prawn head, fermented pumpkin, citrus

COLD PASTA friggiteLLi gazpacho, aged fish tartare

30 DAY AMBERJACK fish bone caramel, citrus kosho beurre blanc

SAMPHIRE ligurian pine nut, sea buckthorn, extra virgin olive oil

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

LORTO

M^EN^U

TARTUFO

€ 100,00

Abbinamento tartufo bianco €/g secondo quotazione di mercato

L'UOVO FRITTO

albume soffice, tuorlo confit, pan brioche

TONNO LIGURE

tartare, gelato al topinambur

RISOTTO

burro nocciola, cipolla caramellata

RAPA CONFIT

bolognese di radici, beurre blanc

PORCINI

gelato, cioccolato bianco

NORDELAIA

LORTO

MENU

TARTUFO

€ 100,00

Pairing with white truffle €/g according to market quotation

THE FRIED EGG

soft fried egg white, confit yolk, brioche

LIGURIAN TUNA

tartare, Jerusalem artichoke ice cream

RISOTTO

brown butter, caramelised onion

CONFIT TURNIP

root bolognese, beurre blanc

PORCINI

gelato, white chocolate

NORDELAIA