



# BINO

*Ricchebuono*

## MENU

### L'azzurro di Bino

Degustazione di sei portate a base di pesce locale  
per immergervi nella nostra realtà gustativa

60

### Per iniziare

Tacos di gamberi di Savona, avocado e agrumi

15

Battuta al coltello di picanha, maionese al miso,  
aria di mela verde e cialda alla noce

14

Rocher di acciughe, nocciole Misto-Chiavari e scalogno agrodolce

14

Sgombro sott'olio, piselli, zenzero, nacho e toma di pecora brigasca

14

Palamita in crosta di pane, maionese di bottarga e giardiniera di verdure

16

### I primi piatti

Spaghetto Gentile, zucchetta trombetta, vongole e mandorle tostate

16

Gnocchetto, erbe spontanee, acciughe e olive taggiasche

14

Bottoni di coniglio, fondo bruno, fave e menta

14

Raviolini di ricotta di capra, gamberi bianchi di Savona e olio alla maggiorana

16



**B I N O**

*Ricchebuono*

## **MENU**

### **I pesci e le carni**

Baccalà confit, cipollotto rosato di Savona, miele, soia e rabarbaro

22

Nasello leggermente affumicato, asparagi e salsa olandese  
allo zafferano di Quiliano

22

Medaglione di coniglio, carote liguri e i loro fondi

20

Spalla di agnello alle erbe, carciofi, yogurt e curcuma

22

### **Dolci provocazioni**

Crostatina, spuma di ricotta di pecora, frutta di stagione e cannella

10

Fragola e rabarbaro

10

Torta di nocciole, prescinseua, caramello alla colatura di alici

10

Limone e menta

10