



BINO

Ricchelmana

MENU

L'azzurro di Bino

Degustazione di sei portate per immergervi nella nostra realtà gustativa
60

Per iniziare

Raviolo arrostito, ripieno di verdure, il suo fondo e caviale di limone
16

Battuta al coltello di picanha, kiwi, sedano, curcuma e salsa teriyaki
16

Lisotto di patate, coniglio alla ligure e maio alle erbe
16

Pesce spada, il nostro condijun, zenzero e oliva taggiasca
18

Capasanta scottata, broccoletto e macchetto d'acciuga
18

I primi piatti

Lo Spago 2.3 Pastificio Fiorini, zucchetta trombetta, vongole e mandorle tostate
18

Gnocco di rapa rossa croccante, lampone, ravanello e fonduta al blu del Lavagè
18

Tortello ripieno d'acciughe, agrumi e spinaci
18

Tagliolino ai porcini, prescinseua e basilico di Prà
20



B I N O

Ricchebuono

MENU

I pesci e le carni

Trancio di pescato, ciuppin, zucca e castagne

22

Palamita affumicata e cipolla di Savona

22

Baccalà confit, zuppa thai, bietola e pera piccante

24

Medaglione di faraona, ajo blanco alla prugna, cicoria e scorzonera

24

Dolci provocazioni

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

10

Panera al caffè 1.5

10

Colazione alla genovese

10