



RICCHEBUONO  
*our family taste*

## L'ESTATE

### PROFUMI E COLORI MEDITERRANEI

Giochi di cibo

"L'orto"

Ceviche di tonnetto alalunga, pesche e timo

Lulle pescate a Noli, melanzane, basilico ed agrumi

Ricci di mare, aglio di Vessalico e aneto

Tortello di zucchette trombette, triglia di scoglio e limoni di Noli

Cannellone di erbe e ricotta di capra, olive e pinoli

Spadino nostrano in crosta di erbe liguri, prugne,  
machtetto di acciughe e fagiolini

Prescinseua, fichi e miele

Prugna, meringa e arachidi

Pesca, yogurt e timo

160 euro

250 euro con abbinamento vini

Il menu è proposto per l'intero tavolo



RICCHEBUONO  
*our family taste*

## PASSEGGIATA AL MARE

Giochi di cibo

Riccioletta affumicata, peperone e melone

Lulle pescate a Noli, melanzanine, basilico e agrumi

Spaghetto "Pastificio Fiorini di Varazze" aglio, olio e peperoncino  
con cipolla di Savona, bottarga e focaccia al rosmarino

Spadino nostrano in crosta di erbe liguri, prugne,  
machetto di acciughe e fagiolini

Prescinseua, fichi e miele

Melone, lime e frutto della passione

Frutti rossi, cocco e cioccolato

120 euro

190 euro con abbinamento vini

Il menu è proposto per l'intero tavolo



RICCHEBUONO  
*our family taste*

## À LA CARTE

E' possibile scegliere i piatti alla carta tra quelli proposti nei menu degustazione secondo le seguenti formule:

Due piatti + dessert  
120 euro

Tre piatti + dessert  
140 euro

## INOLTRE

Il nostro carrello di formaggi liguri  
+ 20 euro

Moscardini, tartufo nero della val Bormida,  
uva e finferli

Il mio riso ai frutti di mare  
for "Massimo Recalcati"

Costata di mucca "vegia" allevata a Pontinvrea  
dalla macelleria Pastorino, fichi e scalogno

## I DESSERT

Frutti rossi, cocco e cioccolato

Caramello, sesamo e banana

Pesca, yogurt e timo

Stracciatella

## À LA CARTE

It is possible to choose the "à la carte" dishes among those proposed in the tasting menus according to the following formulas

Two dishes + dessert  
120 euros

Three dishes + dessert  
140 euros

## FURTHERMORE

Our trolley of Ligurian cheese  
20 euros

Baby squid, black truffle from Val Bormida,  
grapes and chanterelles

My seafood rice  
for "Massimo Recalcati"

"Vegia" cow steak reared in Pontinvrea  
by the Pastorino butcher, figs and shallots

## OUR DESSERTS

Red fruits, coconut and chocolate

Caramel, sesame and banana

Peach, yogurt and thyme

"Stracciatella"



RICCHEBUONO  
*our family taste*

## **SMART LUNCH**

LUNEDÌ, GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO

**Giochi di cibo**

**Due portate**

**Dessert**

**Piccola pasticceria  
e caffè**

60 euro bevande escluse

Info e prenotazioni 0197499059