

MENU DEGUSTAZIONE

Fegato d'anatra marinato con ciliegie e cereali croccanti
Duck liver with cherries and crispy cereals

Medaglioni di astice con sedano, fagiolini e curcuma
Lobster medallions with celery, green beans and turmeric

Pinzimonio 2017
Seasonal vegetables flavored with tomato and basil

Fagottelli alla "carbonara"
Carbonara fagottelli



Triglia croccante alla mediterranea
Crispy red mullet, mediterranean style

Lombo di Agnello al finocchietto in crosta di cereali
Rack of lamb with fennel in cereal crust

Cre moso fruta esotica, crumble banana e spuma di coco
Creamy exotic fruits with a banana crumble and coconut foam

159 euros

Antipasti

Medaglioni di astice con sedano, fagiolini e curcuma Lobster medallions with celery, green beans and turmeric	44 €
Fegato d'anatra marinato con ciliegie e cereali croccanti Duck liver with cherries and crispy cereals	42 €
Crudo di gamberi di Sanremo, su crema di burrata, infuso di melone e caviale d'Aquitaine Raw Sanremo shrimps on burrata cream, fresh melon juice infusion and Aquitaine caviar	55 €
Insalata di campo con tofu di mandorle, patate viola e agrumi  Wild salad with almond tofu, Vitelotte potatoes and citrus fruits	32 €
Pinzimonio 2017  Seasonal vegetables flavored with tomato and basil	37 €

 Vegetariano - Vegetarian

Primi piatti

Consommè di calamari, mango e mele rosse Consommé of squid, mango and red apple.....	24 €
Spaghetti all acqua di pomodoro e tartufi di mare e saùca di basilico Spaghetti with fresh pressed tomato, clams and basil sauce	32 €
Spaghetti "cacio&pepe" e gamberi marinati al limone verde Spaghetti "cacio& pepe" with lime marinated pink shrimps.....	39 €
Maccheroncini al ferretto con gamberi rossi e crema di melanzane affumicate Maccheroncini pasta with red shrimps and smoked eggplant caviar.....	45 €
Ravioli di alici e finocchietto selvatico, pane croccante di capperi e uva passa Ravioli with fresh anchovies and wild fennels, crispy bread with raisins and capers	35 €
Fagottelli alla "carbonara" Carbonara fagottelli	44 €
Risotto con scampi marinati allo zenzero e lime e fiori di zucca Risotto with langoustines, marinated with lime and ginger, zucchini flowers	39 €

Secondi Piatti

Spigola con cous cous di peperoni rossi e frutti di mare Sea bass with red pepper couscous and seafood	52 €
"Paranza" del giorno al pomodoro con profumi di lemon grass Catch of the day and tomato with mediterranean flavours.....	36 €
Triglia croccante alla mediterranea Crispy red mullet, mediterranean style.....	39 €
Filetto di manzo affogato nella soya con cicoria e crema al wasabi Beef fillet marinated in soya sauce, curly endive and wasabi cream	59 €
Lombo di Agnello in crosta d'olive nere, melanzane e ricotta salata Rack of lamb in black olives crust, with grilled eggplant and ricotta cheese	46 €

Tutta la nostra pasta è fatta in casa - All our pasta is homemade

Selezione Di formaggi

Selection of cheese 19 €

Dolce Freddo

Tiramisù HB signature
Tiramisu HB Signature 22 €

Cre moso fruta esotica, crumble banana e spuma di coco
Creamy exotic fruits with a banana crumble and coconut foam 22 €

Dolce Caldo

Gratin di Lamponi con gelato alle mandorle
Raspberry gratin with almond ice cream 22 €

Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia (25 minuti)
Chocolate soufflé with vanilla ice cream (25 minutes) 25 €