



*“Il nostro menù non vuole essere una lista di ingredienti,
né un ricettario matematico...
ma un insieme di proposte che partono da un ricordo della tradizione.
...Ricerchiamo l'EMOZIONE.*

*Nel comporre il menù seguiamo la stagionalità dei prodotti,
curando il nostro orto,
così da valorizzare il territorio...
...rendendolo protagonista dei nostri piatti.*

*Io non voleVO aprire solo un ristorante.
Io voleVO e voglio emozionare.”
CHEF MARCO LAUDATO*

ANTIPASTI

La crudità di mare - Il mosaico del Borgo

€ 40,00

Polpo arrosto, patate e salsa alla luciana

€ 16,00

Triglia, olive e zafferano

€ 16,00

Animelle, mazzancolle e cime di rapa

€ 18,00

Battuta di manzo affumicata al rosmarino, caprino, campari e nocchie

€ 18,00

Variazione di quaglia "Fattoria Valsele", zucca e tartufo

€ 18,00

Insalata tiepida di verdure e tuberi

€ 16,00





PRIMI PIATTI

Spaghettone ai frutti di mare, clorofilla di prezzemolo e terra di acciughe
€ 20,00

Mezzi paccheri, ragù di totani, provola e lardo di mare
€ 22,00

Gnocchi arrosto al ragù
€ 19,00

Il risotto alla genovese
€ 20,00

Spaghettone artigianale, pomodorini selezione speciale "DICORBARA" Pierluigi Giglio
€ 16,00

SECONDI PIATTI

Rombo glassato, scarola farcita e acciughe
€ 24,00

Dentice alla brace, porri e ricci di mare
€ 26,00

Maialino, pancia, guancetta, broccoli e mela annurca
€ 25,00

Faraona coscia e petto, cicoria e spuma al sottobosco
€ 25,00

Chateaubriand servito con verdure e ortaggi - per 2 persone
€ 65,00

Viaggio nel nostro orto
€ 18,00

Coperto € 3,00





PERCORSO "MARE"

Ostrica e gambero rosso
Polpo arrosto, patate e salsa alla luciana
Spaghettoni ai frutti di mare, clorofilla di prezzemolo e terra di acciughe
Dentice alla brace, porri e ricci di mare
Il Tiramisù del borgo

€ 65,00

Con abbinamento 3 calici di vino in degustazione

€ 85,00

PERCORSO "TERRA"

Battuta di manzo affumicata al rosmarino, caprino, campari e nocciole
Il risotto alla genovese
Maialino, pancia, guancetta, broccoli e mela annurca
Il Tiramisù del borgo

€ 55,00

Con abbinamento 3 calici di vino in degustazione

€ 75,00

PERCORSO "EVO"

Degustazione di sette portate dagli Antipasti al Dessert; portate che racchiudono l'essenza della cucina dello Chef

€ 90,00

Con abbinamento 5 calici di vino in degustazione

€ 125,00

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni. Tutte le portate del nostro menù contengono prodotti che possono essere SURGELATI, CONGELATI o ABBATTUTI. Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata. Il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Per maggiori informazioni consultare il nostro manuale HACCP.

