



MENU

Antipasti / Starter

Polpo e patate, sedano, olive taggiasche, salsa al prezzemolo € 16

Octopus and potatoes, celery, Taggiasca olives, parsley sauce

Battuto di “Kobe”, gorgonzola, tartufo nero € 20

Beat of "Kobe", gorgonzola, black truffle

Tartare di salmone, guacamole e sorbetto al passion fruit € 16

Salmon tartare, guacamole and passion fruit sorbet

Capesante Atlantiche alla piastra, salsa di pane di Triora, asparagi alla liquirizia € 16

Grilled Atlantic scallops, Triora bread sauce, licorice asparagus

Calamari fritti, piselli alla menta e yuzukosho € 16

Fried squid, mint peas and yuzukosho

Tempura di Gamberoni e Verdure: € 24

Gamberoni e verdure fritti in tempura secondo la nostra filosofia

Tempura of Prawns and Vegetables:

Prawns and vegetables fried in tempura according to our philosophy.

Primi piatti / First courses

Linguine alle vongole veraci, con limone del nostro orto € 16

Linguine with clams, with lemon from our garden

Udon, manzo “Kobe” in doppia cottura e porri croccanti € 18

Udon, double-cooked “Kobe” beef and crispy leeks

Gnocchi di patate alla paprika, ceviche di capesante Atlantiche, guancia e menta € 18

Paprika potato gnocchi, Atlantic scallop ceviche, bacon and mint

Viaggio nella Riviera Ligure: € 16

Udon al pesto, pinoli e gamberi arrostiti

Travel to the Ligurian Riviera:

Udon with pesto, pine nuts and roasted prawns

Gnocchi verdi di patate al Castelmagno € 14

Green potato gnocchi with Castelmagno

Secondi piatti / Second courses

Spiedo di manzo “Kobe” Tenpayaki, miso dolce e crescione € 38

“Kobe” Tenpayaki beef skewer, sweet miso and watercress

Guazzetto di moscardini ai profumi d’oriente, verdure estive con crostone bruscato € 24

Baby octopus stew with oriental scents, summer vegetables with toasted bread

Branzino in crosta di pistacchio, zucchine trombetta alla menta, clorofilla € 24

Sea bass in pistachio crust, trombetta courgettes with mint, chlorophyll

Tonno rosso in porchetta, erbe liguri e profumi d’oriente € 24

Red tuna in porchetta, Ligurian herbs and oriental scents

Karage di pollo e patata dolce: € 18

Pollo fritto alla giapponese con patata dolce croccante

Chicken and Sweet Potato Karage:

Japanese-style fried chicken with crispy sweet potato

Dessert

Soufflè caldo al cioccolato CRU dei Caraibi, gelato al lampone € 9

Caribbean CRU hot chocolate soufflé, raspberry ice cream

TiraCi sù al Tè verde Matcha, mascarpone di nostra produzione, € 9

caffè arabica in grani

TiraCi sù with Matcha green tea, mascarpone cheese of our production,

Arabica coffee beans

Gelato di riso con latte di cocco e mango € 7

Ice cream of rice with coconut milk and mango

Gelato allo zenzero con zeste di lime € 7

Ginger ice cream with lemon zest

Insalate / Salads

(Solo a pranzo / Only for lunch)

Insalate creative con prodotti freschi, che omaggiano le donne della nostra famiglia. Viva le donne, viva le nostre insalate

Creative salads with fresh products, which pay homage to the women of our family. Long live the women, long live our salads.

Anna

**Songino, patate tiepide, fagiolini, pesto di basilico, riso
venere & calamari grigliati** € 15

Songino, warm potatoes, green beans, basil pesto, black rice & grilled squid

Raffaella

**Rucola, songino, mango vanigliato, melanzane alla menta,
arachidi salate & gamberi arrostiti** € 15

Rocket, songino, vanilla mango, mint eggplant, salted peanuts & roasted shrimp

Sara

**Insalata di campo, rucola, pomodori confit ai profumi
mediterranei, ananas, pistacchi tostati, avocado & tataki di
tonno rosso** € 15

*Field salad, rocket, confit tomatoes with Mediterranean flavors,
pineapple, toasted pistachios, avocado & red tuna tataki*

Paola

**Songino, zucchine spadellate, mela rossa, salsa allo yogurt, pane
brusciato & pollo grigliato** € 15

*Songino, sautéed zucchini, red apple, yogurt sauce, toasted bread
& grilled chicken*

Francesca

**Songino, lattuga, porro bbq, yuzu giapponese, farro, cocco
fresco, peperone crudo & alici fritte** € 15

*Songino, lettuce, bbq leek, Japanese yuzu, spelled, fresh coconut, raw
pepper & fried anchovies*

Sushi

Nigiri sushi 2 pezzi (2 pcs)

Pesce crudo su un letto di riso - Bites sized rice ball topped with raw fish

Salmone	Salmon	€ 6
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 8
Spigola	Sea Bass	€ 6
Gamberone Viola di Sanremo	Purple Prawn of Sanremo	€ 9
Uova di salmone	Salmon roe	€ 10
Avocado	Avocado	€ 8

Nigiri "Signature" 2 pezzi (2 pcs)

Pesce crudo su un letto di riso - Bites sized rice ball topped with raw fish

Salmone, salsa olandese e tartufo nero	€ 10
Salmon, hollandaise sauce and black truffle	
Spigola e Russian Caviar	€ 10
Sea bass and Russian Caviar	

Aburi nigiri di spigola e salmone 3 pezzi (3 Pcs)

€ 10

Nigiri di spigola e salmone scottati alla fiamma su un letto di riso
Nigiri of sea bass and salmon seared on a bed of rice

Sushi Jo nigiri 2 pezzi (2 Pcs)

€ 12

Salmone ricoperto di uova di pesce volante
Salmon covered with flying fish roe

Sashimi 3 pezzi (3 pcs)

Filetti di pesce crudo - Sliced raw fish

Salmone	Salmon	€ 10
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 12
Spigola	Sea Bass	€ 10
Gamberone Viola di Sanremo	Purple Prawn of Sanremo	€ 15
Uova di salmone (1 Cc)	Salmon roe (1 Cc)	€ 15
Avocado	Avocado	€ 12

Contemporary Rolls

Rotolo di riso e alga /rice and raw-cooked fish covered with seaweed

Orata, sedano rapa affumicato e menta 8 pezzi / € 15

Sea bream, smoked celeriac and mint (8 pcs)

Orata, sedano rapa e menta / Sea bream, smoked celeriac and mint

Spigola e Lime 8 pezzi / € 15

Sea Bass and Lime (8 pcs)

Spigola, verdure miste e lime / Sea bass, mixed vegetables and lime

Tonno rosso croccante, guanciale e guacamole 8 pezzi / € 15

Crispy red tuna, bacon and guacamole (8 pcs)

Tonno rosso, guanciale e guacamole / Red tuna, bacon and guacamole

Salmone Pistacchio 8 pezzi / € 15

Salmon Pistachio (8 pcs)

Salmone, pistacchio, limone / Salmon, pistachio, lemon

Gamberoni Avocado in Tempura 8 pezzi / € 16

Prawns Avocado in Tempura (8 pcs)

Gamberoni e avocado / Prawns* and avocado*

Tonno piccante 8 pezzi / € 15

Spicy tuna (8 pcs)

Tonno, salsa piccante e cetriolo / Tuna, spicy sauce and cucumber

Gamberi rossi piccanti 4 pezzi € 14

Spicy red shrimp (4 pcs)

Gamberi rossi, uova di pesce volante, peperoncino / Red shrimp, flying fish roe, chili

Yasai Ten 8 pezzi / € 13

Yasai Ten (8 pcs)

Verdure in tempura / Vegetable in tempura

Crispy 8 pezzi / € 13

Crispy (8 pcs)

Hosomaki in tempura / Hosomaki in tempura

Gamberi rossi limone e patata dolce 4 pezzi € 14

Red prawns, lemon and sweet potato (4 pcs)

Gamberi, limone e patata dolce / Prawns, lemon and sweet potato

Contemporary Rolls

Rotolo di riso e alga /rice and raw-cooked fish covered with seaweed

Salmone, homemade fries, nocciola e tartufo 4 pezzi / € 14

Salmon, homemade fries, hazelnut and truffle (4 pcs)

Salmone, patate, nocciola, tartufo / *Salmon, potatoes, hazelnuts, truffles*

Spigola, finocchio confit, sedano, russian caviar 4 pezzi / € 14

Sea bass, confit fennel, celery, russian caviar (4 pcs)

Spigola, finocchio, sedano e caviale / *Sea bass, fennel, celery and caviar*

Tonno rosso, zenzero e cocco 8 pezzi € 15

Red tuna, ginger and coconut (8 pcs)

Tonno rosso, zenzero, sedano e cocco / *Red tuna, ginger, celery and coconut*

Gamberi rossi e fiori di zucca 4 pezzi / € 14

Red shrimp and pumpkin flowers (4 pcs)

Gamberi rossi, melanzane e fiori di zucca / *Red shrimp, eggplant e pumpkin flowers*

Salmone Avocado 8 pezzi / € 15

Salmon Avocado (8 pcs)

Salmone e avocado / *Salmon and avocado*

Hosomaki 8 pezzi (8 pcs)

Maki di riso e pesce Maki with rice and fish

Misto *Mixed* € 12

Salmone *Salmon* € 12

Tonno Rosso *Red Tuna* € 12

Spigola *Sea Bass* € 12

Avocado *Avocado* € 12

Edamame € 6

Hiyashi Wakame € 6

Insalata di alghe / *Seaweed salad*