

ANTIPASTI

- Cuore di bue in gelatina su crumble di pane al basilico, mozzarella e la sua aria 13
- Battuta di fassona con cipolla rossa caramellata, maionese di capperi e nuvole di olio 13
- Acciughe in crosta panko ripiene di borragine spontanee, emulsione di mostarda e miele 12

PRIMI

- Tagliolini artigianali alla borragine spontanea con verdure di stagione, granella di noci tostate e gocce di prescinsoa affumicata 15
- Ravioli artigianali di gamberi su crema di zucchine trombetta e bolle di mare 16
- Risotto con sugo di stoccafisso, pesto, pomodori secchi e polvere di acciughe salate 14

SECONDI

- Spigola pouchet farcita agli spinaci, crema di vermentino, pinoli tostati, uvetta candita e crackers di semi vari 18
- Trancio di tonno cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi, purea parmantier, pomodori confit 18
- Tagliata di manzo a bassa temperatura, verdure miste locali in padella al profumo di limone 18

STORIA

Simone Boccanegra fu il 1° e il 4° doge della Repubblica di Genova. È considerato uno dei padri della città al tempo della Repubblica. Nel 1343, Boccanegra consentì la formazione di una nuova podestria tra i comuni di Varazze, Celle ed Albissola, con la clausola di lasciare al Comune di Genova l'annuale nomina di un podestà. Nella concessione si stabilì l'indipendenza dei singoli municipi, concedendo alle comunità autonomi statuti.

