



BOCCANEGRA

ANTIPASTI

Salmone Gravlax alla barbabietola, melone, yogurt e terra di olive ☒	15€
Patata di funghi su vellutata di porro e polvere di pistacchio ☒☑	13€
Alice marinata, gel di sedano, bottarga di uovo e carbone di mare	14€
Uovo fondente su crema di semistagionato ligure, spinacino e semi di zucca	14€
Tartare di Fassona, senape di Digione, acciuga e focaccia croccante	15€

PRIMI

Risotto rosso alla barbabietola, gambero, flocchi di burrata e lime ☒	21€
Trofie alla carbonara di mare	20€
Gnocchi al pesto genovese	18€
Spaghettoni di gragnano aglio nero, emulsione di rosmarino e mollica croccante ☑	17€
Tortello di coniglio alla ligure, topinambur e caffè	21€

SECONDI

Ombrina alla mediterranea con caponata croccante ☒	21€
Baccalà in olio cottura, patata in polvere di erbe di mare, battuto di taggiasche e cipollotto alla brace ☒	22€
Tagliata "Tataki" in salsa teriyaki e crema al miso, scalogno confit su croccante di pan di Oliva tostato	24€
Tofu, marinato alla Soia, grigliato al sesamo, puntarelle, mayonese di mandorla e liquirizia ☑	20€

STORIA

Simone **Boccanegra** fu il 1° e il 4° doge della Repubblica di Genova. È considerato uno dei padri della città di Genova al tempo della Repubblica marinara. Nel 1343, Simone Boccanegra consentì la formazione di una nuova podesteria tra i comuni di Varazze, **Celle** ed Albissola, con l'usuale 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.

