

BOCCANEGRA

MENU DEGUSTAZIONE

Menu degustazione 4 portate **€60 a persona**

Antipasto, primo, secondo e dessert
Le portate possono essere scelte tra i piatti
presenti in carta.

Menu degustazione 5 portate **€75 a persona**

Due antipasti, primo, secondo e dessert
Le portate possono essere scelte tra i piatti
presenti in carta.

La stessa selezione è richiesta per tutti i commensali.

Abbinamento vini €15 per persona

ANTIPASTI

Fondo Calmo €17

Cozze sgusciate, ristretto di pomodoro ciliegino e
acqua di mare, pesto di prezzemolo, aria marina,
pepe nero GF

Fumo di Ponente €19

Sgombro leggermente affumicato, cetriolo in
osmosi con gin Gunpowder Irish, succo di mela
verde, rafano GF

Estate Cruda €17

Gazpacho di pomodoro e ciliegia, brunoise di
cetriolo, peperone, basilico VEG, GF

Le Lattughe €18

Lattughe ripiene di vitello, brodo di manzo
chiarificato aromatizzato alla maggiorana GF

BOCCANEGRA

PRIMI PIATTI

Luna e Lisca €22

Riso profumato al limone, salsa al basilico
Casotti, triglia di scoglio, limone candito GF

Verde Brandacujun €20

Ravioli verdi ripieni di baccalà, acqua di
pomodoro, pinoli

Zena Verde €19

Crema di trombetta e il suo fiore, robiola di B
osina, terra di olive taggiasche VEG, GF

Salicornia €21

Capellini freddi, succo di salicornia e
vongole, crema di gamberi rosa

SECONDI PIATTI

Brusgià €23

Lonza di maiale alla brace del Kamado, il suo
fondo, cavolo fermentato GF

Scomposta €24

Brodo di pesce aromatico, branzino,
gamberi, calamari, cozze, vongole GF

Orto e Oltre €22

Melanzana baby frita, pesto, verdure in
agrodolce, spuma di burrata, pomodoro
confit VEG, GF

Alalunga €23

Tonno alalunga al vapore, peperoni saltati,
curry dolce di nostra produzione, cocco GF

PANE & GRISSINI

Pane, grissini e focacce sono preparati quotidianamente nella nostra cucina, con lievitazioni naturali e materie prime selezionate.

BOCCANEGRA

CELLE LIGURE

NEL NOME, LA STORIA

Simone Boccanegra, primo doge di Genova, fu l'uomo che rese possibile l'indipendenza di Celle Ligure.

A lui dedichiamo questo ristorante, omaggio alla terra e al mare, alla memoria e alla modernità. La cucina di Boccanegra racconta storie liguri con voce contemporanea.

Alcuni prodotti freschi possono essere abbattuti e conservati in loco per motivi di sicurezza alimentare.

Altri ingredienti possono provenire da prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco.

Per maggiori informazioni relative agli allergeni, rivolgersi al personale di sala.

CHEF DENYS BACHURIN