

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

Mosaico di Crostacei e Molluschi €19

Gamberi, polpo, calamari al vapore in Bamboo,
essenza di mare e croccantezza dell'orto
1, 2, 3, 4, 14

Tonno, Avocado, Sesamo €16

Tartare di tonno rosso al coltello in emulsione
di soia e sesamo, avocado, ravanello 4, 6, 11

Carciofo, zabaione, carota €16

Cuori di carciofo, zabaione salato, spuma di
carote alla paprica 3, 7, 9

Quinto quarto, prezzemolo, lamponi €18

Quinto quarto fondente, salsa verde, lamponi,
cipolla in agrodolce 3, 4, 7

Acciughe ripiene alla Genovese €16

1, 3, 4, 7, 8

BOCCANEGRA

PRIMI PIATTI

Piselli, rucola, prescinseua €19

Vellutata di rucola e piselli, piselli freschi,
cagliata fresca, arachidi 5, 7

Riso, noci, Preboggion €20

Riso Gallo Gran Riserva, crema alle erbe
selvatiche, aglio nero fermentato 7, 10

Spaghetti al nero di seppia €22

Crema di zucchette e limone, julienne di
seppie, pane al carbone 1, 4, 7, 9, 14

Ravioli, gambero viola e zenzero €22

Ravioli con cuore liquido di piselli, gambero
viola, consommè di gamberi 1, 2

Trofie al Pesto €16 1, 8

SECONDI PIATTI

Branzino, patate, aneto €24

Branzino al vapore, maionese all'aneto, patate
novelle 3, 4, 7

Sgombro, dashi, agretti €22

Sgombro in padella, brodo dashi aromatico,
agretti 3, 4, 7

Manzo, vino rosso, primizie €25

Scamone in Kamado, salsa al vino rosso,
verdure e chips di patate viola 9

Ricciola nostrana, zafferano, asparagi €22

Ricciola in crosta di pistacchi al forno Mi-Cuit,
salsa allo zafferano, asparagi 3, 4, 7, 8, 9

Seppie in zimino €16 1, 9, 14

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

BOCCANEGRA

CELLE LIGURE

DESSERT

Meringa, Fragola, Crema Diplomatica €10

Meringa croccante, crema diplomatica,
macedonia di fragole, sorbetto ai frutti rossi

3,7

Maracuja, Ananas, Cocco €10

Soufflè al frutto della passione e mango, tartare
di ananas, gelato al cocco 1,3,7

Rabarbaro, ricotta, rosa €10

Rabarbaro sciroppato, soffice di ricotta e miele,
sorbetto alla rosa 7

Cioccolato, nocciole, caffè €10

Dacquoise alle nocciole, pralinato, croccante di
sfoglia, mousse al cioccolato Callebaut, gelato al

Caffè 1,3,7,8

Taggia €10

Cremoso all'olio di olive, gelato all'olio, olive
taggiasche, robiola, crumble di mais antichi

1,3,7

BOCCANEGRA

CELLE LIGURE

DESSERT

Meringa, Fragola, Crema Diplomatica €10

Meringa croccante, crema diplomatica,
macedonia di fragole, sorbetto ai frutti rossi

3,7

Maracuja, Ananas, Cocco €10

Soufflè al frutto della passione e mango, tartare
di ananas, gelato al cocco 1,3,7

Rabarbaro, ricotta, rosa €10

Rabarbaro sciroppato, soffice di ricotta e miele,
sorbetto alla rosa 7

Cioccolato, nocciole, caffè €10

Dacquoise alle nocciole, pralinato, croccante di
sfoglia, mousse al cioccolato Callebaut, gelato al

Caffè 1,3,7,8

Taggia €10

Cremoso all'olio di olive, gelato all'olio, olive
taggiasche, robiola, crumble di mais antichi

1,3,7

BOCCANEGRA

CELLE LIGURE

ALLERGENI

- (1) Glutine*
- (2) Crostacei e derivati*
- (3) Uova e derivati*
- (4) Pesce e derivati*
- (5) Arachidi e derivati*
- (6) Soia e derivati*
- (7) Latte e derivati*
- (8) Frutta a guscio e derivati*
- (9) Sedano e derivati*
- (10) Senape e derivati*
- (11) Semi di sesamo e derivati*
- (12) Anidride solforosa e solfiti*
- (13) Lupino e derivati*
- (14) Molluschi e derivati*