

BOCCANEGRA

DINNER

Dalle 19.30 alle 21.30

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.

ANTIPASTI

Manzo, Rucola, Parmigiano €19

Carpaccio di manzo, zabaione alla rucola,
essenza di Parmigiano

Branzino, Carota, Ricotta fumé €20

Branzino marinato, jus di carota e zenzero,
ricotta fumé, polline

Melanzana, Pesto, Burrata €18

Melanzanine fritte, pesto, verdure in agrodolce,
spuma di burrata, pomodorini confit.

Calamaro, Agrumi, Zucchini €20

Insalata croccante, calamari alla piastra,
supreme di pompelmo, crema di zucchini

Pomodoro, Acciughe, Aglio orsino €18

Pomodoro grigliato, acciughe marinate,
maionese leggera all'aglio orsino, gazpacho di
pomodoro.

BOCCANEGRA

PRIMI PIATTI

Riso, Pesca, Vermouth €20

Riso Gallo Gran Riserva mantecato alla robiola
di Val Belbo, pesca, riduzione al Vermouth

Spghettini, Limone, Scampi €22

Spghettini al limone, tartare di scampo,
composta di limone

Branzino, Borragine, Zafferano €22

Ravioli ripieni di branzino, crema di borragine
e zafferano

Gamberi, Trombetta e il suo fiore €21

Crema di zucchine trombetta, fiore di zuccina
ripieno di mousseline di gamberi

Maltagliati, Pesto e Fagiolini €18

Maltagliati fatti in casa al pesto tradizionale
ligure, fagiolini

SECONDI PIATTI

Morone, Nero di seppia, Tartufo €30

Filetto di ricciola di fondale, salsa al nero di
seppia, tartufo estivo

Coniglio, Capperi, Carota €25

Rollè di coniglio ripieno, il suo fondo, capperi e
carote

Polpo, Cetriolo, Prescinsêua €27

Polpo alla piastra, cetriolo carosello,
Prescinsêua, aglio nero

Dentice, Pomodoro, Basilico €29

Trancio di dentice in padella, salsa di
pomodoro fresco, basilico

Zuppa di mare €30

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

Finto soufflé €10

Soufflé ai lamponi, gelato al tè matcha, lamponi freschi

Scomposta di mela €10

Sorbetto alla mela verde, meringa, composta di mela, jus di mela

Cioccolato, Banana, Passion Fruit €11

Mousse al cioccolato, ganache alla banana, croccante di sfoglia, brownie, passion fruit

Tris di sorbetti €10

Sorbetti artigianali a scelta: mela verde, pesca, anguria, frutti di bosco o acqua di rose.

Chinotto, Campari, Erbe €12

Semifreddo al Chinotto di Savona, gelatina al Campari, spugna alle erbe.

BOCCANEGRA

CELLE LIGURE

DESSERT

Finto soufflé €10

Soufflé ai lamponi, gelato al tè matcha, lamponi freschi

Scomposta di mela €10

Sorbetto alla mela verde, meringa, composta di mela, jus di mela

Cioccolato, Banana, Passion Fruit €11

Mousse al cioccolato, ganache alla banana, croccante di sfoglia, brownie, passion fruit

Tris di sorbetti €10

Sorbetti artigianali a scelta: mela verde, pesca, anguria, frutti di bosco o acqua di rose.

Chinotto, Campari, Erbe €12

Semifreddo al Chinotto di Savona, gelatina al Campari, spugna alle erbe.