



Pasqua 2025

L'Aragosta sfumata al Cointreau con Salsa allo Zafferano,  
Insalatina di Agrumi e Cialda di Mandorle  
caramellate al Rosmarino

L'Ovetto cotto a 63° su Crema di Asparagi selvatici, Burro  
acido, Cime di Rapa spadellate e Crostini alle Acciughe

I Plin ripieni di Mascarpone e Pompelmo rosa, saltati in  
Padella con Astice, Zucchine Trombette di Albenga  
e Gocce di Fondo alle Erbe di Montagna e Soia

Il Bianco di Branzino in Panatura aromatica su Fondutina al  
Raschera e Carciofi di Albenga croccanti

### Il Sorbetto

Lo Gigot di Agnello stufato alla Granaccia di Albenga con  
Purè di Patate di Montagna e Pesche glassate  
al Miele di Castagno di Alassio

La Bavarese al Cocco con Cuore al Frutto della Passione  
su Nido croccante di Pasta Kataifi e Salsa al  
Cioccolato equatoriale Noir Valrhona

*Euro 120,00 a persona bevande escluse*