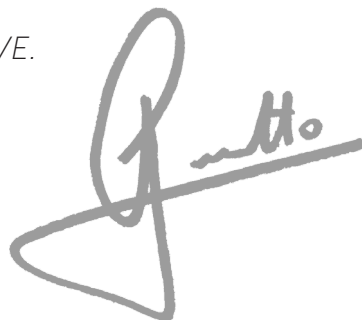


*In cucina dobbiamo sentirci liberi, leggeri. Dobbiamo dare spazio al nostro istinto per trasmettere e tramandare i valori e le tradizioni del nostro territorio. Dobbiamo avere rispetto e cura dei prodotti che la nostra meravigliosa terra di orti, mare e colline ci dona.*

*Il nostro menù vi porterà in un viaggio fra il mare e le campagne della Liguria, passando per la Francia, per poi proseguire verso il Piemonte.*

*Bentornati a casa, benvenuti al NOVE.*



# Orgoglio Ligure.

**Benvenuto della cucina**

**Brandacujun**

Stocafisso Ragno, patate Quarantina di Calizzano, farina di ceci

**Tocco ligure**

12 erbe spontanee, tocco ligure, salsa spagnola

**Capra e fagioli**

Carré di capra dei Pirenei, fagioli di Pigna, scalogno di Calizzano

**Biancomangiare**

Latte di mandorle, frutti rossi, foglie di frutta

65

abbinamento vini - 40

La degustazione é servita per tutti i partecipanti al tavolo.

# A mano Libera!

Un percorso di degustazione che vi farà conoscere al meglio il Nove e chef Giorgio Servetto.

Interamente creato con i migliori prodotti di stagione, selezionati e scelti ogni giorno per la loro freschezza e genuinità.

95

abbinamento vini - 50

La degustazione é servita per tutti i partecipanti al tavolo.

# Osessione.

## Benvenuto della cucina

### Frati

Verza, patate Quarantina, porri di Calizzano, carciofi d'Albenga, pomodoro, peperone, senape

### Carciofi e nocciole

Carciofo spinoso d'Albenga, Nocciola Tonda delle Langhe, calamandino

### Mesciua

Fagioli di Pigna, ceci di Nucetto, ceci neri, farro, carote e sedano

### Uovo e asparagi

Uovo biologico, asparagi selvatici, tartufo nero

### Giardino d'inverno

Clementina con agrumi del nostro giardino

75

abbinamento vini - 40

La degustazione é servita per tutti i partecipanti al tavolo.

# Antipasti.

<b>Nasello in carpione</b>	25
Nasello locale, la sua maionese, cipolla bianca, verdure dell'orto, peperoncino	
<b>Tonno e Pata Negra</b>	28
Tataki di tonno rosso locale, erbe aromatiche del nostro giardino, cime di rapa di Calizzano, Pata Negra	
<b>Carciofi e nocciole</b>	25
Carciofo spinoso d'Albenga, Nocciola Tonda delle Langhe, calamandino	
<b>Frati</b>	25
Verza, patate Quarantina, porri di Calizzano, carciofi d'Albenga, pomodoro, peperone, senape	
<b>Anatra e foie gras</b>	28
Anatra giovane, il nostro torcione di fegato grasso, chutney di mele, pan brioche, Sauternes	

# Primi piatti.

<b>Licata ca muddica</b>	25
Stringhettoni Regina dei Sibillini, acciughe locali, burro, acciughe salate, aneto dell'orto, Pigato, muddica, limetta del nostro giardino	
<b>Triglia e carnaroli</b>	28
Carnaroli Riserva San Massimo, triglie locali, pomodoro, capperi del nostro orto, porro di Calizzano	
<b>Carciofo d'Albenga</b>	28
Raviolini di carciofi alla brace, carciofi fritti, brodo di carciofi	
<b>Tocco ligure</b>	25
12 erbe spontanee, tocco ligure, salsa spagnola	
<b>Mesciua</b>	23
Fagioli di Pigna, ceci di Nucetto, ceci neri, farro, carote e sedano	

# Secondi piatti.

Seppie in zimino Seppie locali, bietola dell'orto, nero di seppia, bergamotto del nostro giardino	30
Pescato del giorno e carciofi Pescato di lenza del giorno, carciofi d'Albenga, friggitelli, limone del nostro giardino	35
Zuppa di pesce Zuppa di pesce alla ligure con pescato del giorno locale	48
Capra e fagioli Carré di capra dei Pirenei, fagioli di Pigna, cipolline di Calizzano	34
Coniglio alla ligure Coniglio di Piampaludo, il suo fondo, olive Taggiasche, pinoli, patate Quarantina	30

Nel rispetto della privacy, vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

Si comunica alla rispettabile clientela che tutti i prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04). I prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di oltre -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

Vi ricordiamo che non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51.

La scelta delle migliori materie prime è alla base della nostra cucina: i nostri produttori, provenienti da diverse zone della Liguria e dell'Italia, per noi, sono l'ingrediente più importante.



Il Mulino di Sassello è un antico mulino ad acqua, alle porte di Sassello sulle sponde del Rio Sbruggia. Tramite una ruota azionata dall'acqua ed un sistema di ingranaggi, pulegge e cinghie di cuoio, utilizzando grosse macine in pietra, il mulino scivola via nell'acqua, regalando farine eleganti e delicate. Questo mulino vive e respira con cuore e passione dal 1830 e da 200 anni produce farine di rara qualità artigianale. La farina che utilizziamo per le nostre preparazioni è macinata fresca in questo luogo tutte le settimane. Senza Diego e Rinaldo Assandri, il nostro pane, la nostra focaccia, i nostri grissini, i nostri dolci, avrebbero un gusto totalmente diverso.

'L'Orto Insolente' è l'orto naturale del maso Aspinger di Harald Gasser e Petra Ottavi situato fra le Dolomiti a Barbiano (BZ).



**RISERVA SAN MASSIMO®**

L'Azienda Agricola San Massimo coltiva l'autentico Carnaroli all'interno della sua Riserva a Gropello Cairoli (PV).

Regina dei Sibillini è un'azienda agricola di Montefortino (FM) che produce pasta utilizzando solamente il grano duro proveniente dai suoi terreni sui Monti Sibillini.

**REGINA DEI SIBILLINI®**

PASTA DI MONTAGNA



Molti prodotti selezionati dallo chef Giorgio Servetto sono presidio Slow Food e 'Arca del Gusto'.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Qualora alimenti e sostanze dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

I PREZZI INDICATI SUL MENU SONO DA INTENDERSI IN EURO.