



I D O R I A

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

Torcione di foie gras, pesche e pan brioche allo zenzero	22
Esperienza di tartare	25
Gran crudités di mare	40
Baccalà "in carpione", verdure in osmosi, cipolla rossa e salvia	20
Tonno, coulis di pomodoro verde, mandorla e origano	22
Zucchina tonda ripiena alla ligure, patata viola e Prenscinseau	18

PRIMI

Riso "Isos Campo dell'Oste" burrata, crudo di ricciola e limone salato	24
Gnocchi di patate ripieni di mozzarella di bufala, datterino e basilico	18
Spaghettoni con vongole alla brace, sedano e finocchio marino	22
Tagliatelle al nero, seppie, zucchine e cardamomo verde	20
Pennone al ragù bianco d'anatra, ricotta di pecora, melanzana e timo	20

SECONDI

Gallinella all'acqua pazza, patata fondente allo zafferano, datterino confit e pepe lungo	32
Tartare di manzo, la nostra giardiniera, cracker al rosmarino e sale Maldon	28
Insalatina di crostacei, indivia riccia, ravanelli e limone	34
Pescato del Golfo, il mio pomodoro alla toscana, pesto di basilico e terra di olive di Taggia	32
Controfiletto di agnello leggermente affumicato ai raspi di ulivo, barbabietole, robiola e noci	32



I D O R I A

R I S T O R A N T E