

Al Piccolo

trovate una cura particolare ai dettagli e attenzione alle piccole cose.

Alberto e Matteo mettono nei piatti di mare e di terra la bontà e la dolcezza della tradizione ligure e italiana, con un tocco di originalità tutta da scoprire!

#gustarealpiscolo

GLI ANTIPASTI

La tartare di tonno con pinoli tostati e coulis di mela verde e limone 14€

La tempura di gamberi con salsa al miele 15€

Il gran crudo di mare del Piccolo 30€

I gamberi all'arancia 13€

La mozzarella soffiata con verdure arrostiti 12€

I calamari gratinati con zucchine croccanti 12€

La zuppetta di cozze e vongole 11€

Il tuorlo dorato croccante su crema di asparagi e burrata 11€

Le tagliatelle di seppia su vellutata di zucca 13€

I PRIMI PIATTI

I taglierini di borragine all'astice 18€

I picci con ragù di pescatrice e cozze 16€

Le linguine allo scoglio 15€

Gli spaghetti alle vongole 12€

I pansotti di erbe spontanee in salsa di noci 11€

Le trofie al pesto 9€

Gli gnocchetti di spinaci con gamberi nostrani 14€

I tortellini di cozze con crema di salicornia e colatura di alici 16€

I tortelli di carciofi con seppie 14€

Il risotto di Giunone 16€

(Risotto all'aroma d'arancia, rosmarino e tartare di gambero rosso di Sicilia - min. 2 persone)

I SECONDI PIATTI

La ricciola cucinata a bassa temperatura con vellutata di sedano rapa 16€

La grigliata di Giove (pesce) 20€

Il fritto misto di paranza e calamari 15€

Il polpo arrosto alla paprika dolce su vellutata di ceci 16€

I bocconcini di tonno con pancetta e salsa di peperoni 18€

L'orata alla ligure 18€

La tagliata di scottona con radicchio tardivo 15€

I calamari alla griglia con polentina di riso nero 16€

L'ombrina con carciofi in due consistenze 16€