



Menu

ANTIPASTI

Gazpacho di cuore di bue, gamberi, olio al basilico	18
Totanacci di Noli, zuchetta trombetta e limoni canditi in padella	20
La nostra insalata di mare	18
Ricciola leggermente affumicata da noi, pan brioche e composta di cipolla di Savona	20
Patanegra, fichi e pane alla frutta secca	20
Il nostro crudo di mare	40

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" aglio, olio e peperoncino e vongole	18
Tagliolini ai "30 rossi" con frutti di mare, cuore di bue e basilico	20
Gnocchi di spunciaccorrente, zucchine del nostro orto e bottarga di tonno	20
Ravioli con erbe selvatiche, tocco di carne, grattata di toma brigasca	18
Trofie al pesto, patate e fagiolini	15

SECONDI PIATTI

Il fritto del Nazionale	26
Il Cappon Magro	30
La casseruola di mare	30
I crostacei del mar Ligure alle erbe e gin	all'etto 15
Il pescato veramente nostrano con patate, olive e pinoli	all'etto 8
Filetto di vitello con melanzane, salsa al marsala, maio alla menta	25

DESSERT

Il nostro tiramisù	10
Gelato alla crema di una volta	10
Mousse al mango speziato e cocco	10
Torta di nocciole misto chiavari e zabaione	10

MENÙ BAMBINI

2 portate + dessert	20
---------------------	----

MENÙ DEGUSTAZIONE

Un percorso di 5 portate per conoscere la nostra cucina (bevande escluse)	50
---	----

RISTORANTE NAZIONALE

Corso Italia 37 (S.S. Aurelia) Noli | 019 7488 87 | nazionale@ricchebuonochef.it