RAW BAR

PLATEAU (x2 p.)

	x2
4 ostriche special de claire, 2 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di canocchie, sashimi di tonno rosso, 2 tartufi di mare [2, 4, 7, 12, 14, *] *4 Special de Claire oysters, 2 Gillardeau oysters, 2 langoustines, 2 red prawns, 2 violet prawns, mantis shrimp tartare, bluefin tuna sashimi, 2 sea truffles*	. €130

CAVIAR VOLZHENKA

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida *Caviar served with blinis, whipped butter e sour cream*	30g	50g	125g
Oscietra V20	. €100	. €160	. €390
Beluga	. €170	. €290	. €730

CREAZIONI

Tartare di tonno rosso, capperi, limone, cipolla rossa in agrodolce [4, 12, *] *Bluefin tuna tartare, capers, lemon, sweet and sour red onion*	. €29
Sashimi di ricciola, variazione di pomodoro, olive taggiasche, basilico DOP [4, *] *Amberjack sashimi, tomato variation, Taggiasca olives, DOP basil*	. €31
Carpaccio di dentice, insalatina di asparagi, citronette allo yuzu, caviale [2, 3, 5, 10, *] *Snapper carpaccio, asparagus salad, yuzu citronette, caviar*	. €33
Crudo di gamberi rossi, cuore di lattuga, maionese leggera ai crostacei, limone [2, 3, 4, 14, *] *Red prawn tartare, baby lettuce heart, light shellfish mayonnaise, lemon*	. €33

DA CONDIVIDERE

Focaccia arrostita, burro montato, acciughe del Mar Ligure IGP, scorze di limone [1, 3, 4, 7, 8, *] *Grilled focaccia, whipped butter, Ligurian anchovies IGP, lemon zest*	. €17
Tuna sando: mini sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale [1, 3, 4, 6, 8, *] *Tuna sando: mini sandwich of tuna tartare, light wasabi mayo, caviar*	. €27
Vitello tonnato, verdure marinate, fondo bruno [4, 12, *] *Vitello tonnato, marinated vegetables, veal jus*	. €29
Riso croccante al basilico, gamberi viola, maionese di crostacei [1, 2, 3, *] *Crispy basil rice, violet prawns, shellfish mayo*	. €32
Wagyu gyoza, ravioli ripieni di manzo nobile, Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata [1, 3, 6, 7, *] *Wagyu gyoza, dumplings filled with prime beef, Parmigiano Reggiano, caramelized onion*	. €35
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e pescato del giorno, maionese agli agrumi e al wasabi [1, 2, 3, 4, 5, 10, 14, *] *Red prawns, langoustines, baby squid and catch of the day tempura, citrus mayo and wasabi mayo*	. €35
La catalana di Vesta (x2 persone): [2, 4, 9, 12, *] Astice, pomodori Camone, sedano verde, cipolla rossa di Tropea, vinaigrette di pomodoro al basilico *Vesta's Catalan-style lobster (for 2 people)* *Lobster, Camone tomatoes, green celery, Tropea red onion, basil tomato vinaigrette*	. €110

STARTERS

Salanova, foglie di cappero, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar, mandorle tostate [7, 8, *] *Salanova salad, caper leaves, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing, toasted almonds*	. €23
Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, mazzancolle, calamari cacciarolie polpo, verdure croccanti, citronette [2, 4, 14, *] *Warm seafood salad: Red prawns, king prawns, baby squid, octopus, crunchy vegetables, citronette*	. €29
Il cappon magro di Vesta [2, 3, 4, *] *Vesta's Cappon Magro*	. €29
Variazione di seppie e piselli [1, 3, 7, 14, *] *Cuttlefish and peas variation*	. €33
Tartare di manzo, cipolla rossa caramellata, foglie di cappero, tuorlo morbido, maionese leggera alla senape [3, 10, 12, *] *Beef tartare, caramelized red onion, caper leaves, soft egg yolk, light mustard mayo*	. €33
Polpo scottato, patate, fagiolini, olive taggiasche, datterini confit, pesto ligure DOP [7, 8, 14, *] *Seared octopus, potatoes, green beans, Taggiasca olives, confit datterini tomatoes, Ligurian DOP pesto*	. €35

SUSHI BAR

URAMAKI

Spicy Tuna: Tartare di tonno rosso spicy, avocado, sesame nero, peperoncino [4, 6, 11, 12, *] *Spicy Tuna: Spicy bluefin tuna tartare, avocado, black sesame, chili pepper*	. €22
Kumo: Salmone, avocado, guacamole, lime, tenkasu, ikura, teriyaki [1, 4, 6, 7, 11, 12, *] *Kumo: Salmon, avocado, guacamole, lime, tenkasu, ikura, teriyaki*	. €22
Ebi Shokkan: Gambero in tempura, maionese yuzu miso, tartare di gambero rosso, salsa teriyaki [1, 2, 5, 6, 7, 11, 12, *] *Ebi Shokkan: Tempura prawn, yuzu miso mayo, red prawn tartare, teriyaki sauce*	. €27
California King: King crab al vapore, maionese allo zenzero, cetriolo, avocado, sesamo [2, 3, 6, 11, 12, *] *California King: Steamed king crab, ginger mayonnaise, cucumber, avocado, sesame*	. €31

NIGIRI (1 pz.)

Salmone, jalapeno [1, 4, 6, *] *Salmon, jalapeño*	cad./*each*	. €3
Branzino, finger lime [1, 4, 6, *] *Sea bass, finger lime*	cad./*each*	. €4
Ventresca di tonno, foie gras [1, 4, 6, *] *Tuna belly, foie gras*	cad./*each*	. €6
Wagyu, caviale [*] *Wagyu, caviar*	cad./*each*	. €9

HAND ROLL (2 pz.)

Salmone, avocado, ikura [1, 4, 6, *] *Salmon, avocado, ikura*	. €16
Tonno spicy, avocado, sesamo [1, 4, 6, *] *Spicy tuna, avocado, sesame*	. €20
Special unagi [1, 4, 6, *] *Special unagi*	. €22

MARE

Trancio di rombo, crosta di patate, variazione di fagiolini, pil-pil, il suo fondo [4, 5, 12, *] *Turbot fillet, potato crust, green bean variation, pil-pil sauce, its own jus*	. €37
Black cod, asparagi marinati, beurre-blanc allo yuzu [4, 7, 12, *] *Black cod, marinated asparagus, yuzu beurre blanc*	. €39
Sogliola alla mugnaia (x2 persone) [1, 4, 7, *] *Sole meunière (for 2 people)*	. €80
Pescato del giorno (al kg/in varie preparazioni) [4, *] *Catch of the day ((by weight/in various preparations)*	. €130

TERRA

Il coniglio alla ligure di Vesta [1, 3, 7, 8, 12, *] *Vesta Ligurian-style rabbit*	. €35
Suprema di pollo, millefoglie di patata, fondo alle erbe [12, *] *Chicken supreme, potato mille-feuille, herb jus*	. €33
Wagyu, verdure dall'orto, fondo di pomodoro [*] *Wagyu beef, garden vegetables, tomato jus*	. €75

PASTA

Gnocchetti, asparagi, Parmigiano Reggiano, lime [1, 3, 7, *] *Gnocchetti, asparagus, Parmigiano Reggiano, lime*	. €31
Spaghetti, vongole veraci, bottarga [1, 4, 14, *] *Spaghetti, clams, bottarga*	. €37
Fregola al pesto di basilico DOP, gamberi viola di Sanremo, olive Taggiasche [1, 2, 7, 8, *] *Strawberry pasta, DOP basil pesto, Sanremo violet prawns, Taggiasca olives*	. €35
Pansoti all'Astice, basilico, limone [1, 2, 3, 7, *] *Lobster pansoti, basil, lemon*	. €45

ORTO

Patate novelle arrosto / *Roasted baby potatoes*	. €11
Misticanza di campo / *Wild mixed salad*	. €11
Verdure dall'orto / *Garden vegetables*	. €15

Signature

Coperto/*Cover charge* . €5

* In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze

Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin. Fish served row or not fullv cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.