

il Fauno

by 
Ivano ricchebono chef

CUCINA D'AUTORE

Lo chef, una stella Michelin, Ivano Ricchebono, del ristorante The Cook al Cavo di Genova, noto volto televisivo, firma la proposta ristorativa del ristorante Il Fauno, combinando una selezione di materie prime di prima qualità del territorio lombardo e ligure, abbinata con maestria dallo Chef.

The chef, one Michelin star, Ivano Ricchebono, of The Cook al Cavo restaurant in Genoa, a well-known television personality, signs the catering proposal of Il Fauno restaurant, combining a selection of top quality raw materials from Lombardy and Liguria, masterfully combined by the Chef.



MICHELIN



ANTIPASTI

Magatello affumicato, maionese alla liquirizia e misticanza

Smoked pork loin, licorice mayonnaise and salad

3,10

20 €

Tartare di ricciola, mela verde e senape in grani

Amberjack tartare, green apple and mustard seeds

4,9

19 €

Vellutata di ceci, calamaretti, aceto balsamico e melanzana

Chickpea purée, squids, balsamic vinegar and aubergine

10,14

16 €

PRIMI PIATTI

Spaghettoni al pomodoro

Spaghettoni with tomato sauce

1

16 €

Risotto rosso, asparagi, capasanta marinata e fonduta di dolcetto di capra

Red risotto, asparagus, marinated scallop and goat cheese fondue

7,8,14

18 €

Tagliolini alle cime di rapa, acciughe, peperoncino, crudo di gambero viola e ristretto di crostacei

Tagliolini with broccoli rabe, anchovies, chilli, blue shrimp tartare and shellfish reduction

1,2,4,8,10

20 €

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla milanese panata alla focaccia genovese

Veal chop breaded in traditional genoise focaccia

1,3

26 €

Catalana di crostacei

Catalan-style shellfish

2,8

28 €

Giardino d'estate con robiola e croccante di rapa rossa

Summer garden with robiola cheese and crispy beetrot

1,3,7,8

20 €

DESSERT

Semifreddo al gianduia, croccante alla vaniglia e banana

Gianduia parfait, vanilla waffle and banana

3,7

9 €

Cheesecake al mango e caramello salato

Cheesecake with mango and salted caramel

1,3,7

9 €

Sottobosco di nocciola

Cocoa crumble, chocolate cake, chocolate cream and halzenut ice cream

3,7,13

9 €

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Una scelta

One cheese choice

8 €

Selezione

Selection of cheeses

18 €

Coperto e servizio

Service

5 €

Lista allergeni / Allergens list

1. *Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten*
2. *Crostacei / Crustaceans*
3. *Uova / Eggs*
4. *Pesce / Fish*
5. *Arachidi / Peanuts*
6. *Soia / Soy*
7. *Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk-based products*
8. *Sedano / Celery*
9. *Senape / Mustard*
10. *Solfiti / Sulfites*
11. *Sesamo / Sesame seeds*
12. *Lupini / Lupines*
13. *Frutta a guscio / Nuts*
14. *Molluschi / Mollusc*
15. *Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff*

Gentile Ospite, ti invitiamo a far presente al personale di sala qualsiasi intolleranza alimentare e/o allergia. In questo modo possiamo consigliarvi alcuni piatti e avvertire lo Chef delle vostre richieste. Buon appetito!

Dear Guest, we kindly invite you to let us know if you have any food intolerance or allergies. In this way we can suggest you some of our dishes and warn our Chef about your requests. Enjoy your Meal!

** I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / * Food indicated with a star key are frozen*