

ANTIPASTI & INSALATE

PICCOLA SELEZIONE DI CRUDO — 32€ ^{2,4,14}

TARTARE DI TONNO — 21€

Pomodori secchi, capperi ^{1,4}

INSALATA AUTUNNALE - 16€

Zucca, radicchio, rucola, pecorino, rape,
vinaigrette alla senape ^{V,7,8,10,12}

INSALATA THE HOX — 15€

Misticanza, mozzarella di bufala, carota,
finocchi, olive, fagioli del purgatorio, pomodoro
Datterino, condimento alla senape ^{V,10,12}

RAPE AL FORNO — 17€

Porro, crescenza, limone candito, estratto di
melograno ^{V,7}

ZUPPA DI LEGUMI — 18€

Farro e calamari scottati ^{1,4}

CONTORNI

SPINACI SALTATI ^{VG} — 6€

PATATINE FRITTE ^V — 6€

PATATE ARROSTO AL

ROSMARINO ^V — 6€

INSALATINA DI RUCOLA — 6€

Pomodori confit, pinoli ^{VG,8}

SECONDI

ZUCCA ABBRUSTOLITA - 18€

Cime di rapa, fonduta di taleggio ^{V,6,7,8}

FRITTO MISTO — 25€ ^{LRG} 14€ ^{SML}

Frittura di gamberi e calamari con melanzane,
zucchine e maionese al limone ^{1,2,3,4}

BURGER DI PESCE — 20€

Pane burger Wild Buns,
tonno scottato, salsa green goddess, cipolla di
Tropea, finocchietto ^{1,3,7,4}
Servito con patatine fritte

CHICKEN PAILARD — 21€

250g

ENTRECOTE DI MANZO — 31€

250g

FILETTO DI ORATA — 23€

250g ⁴

QUINTO QUARTO SCOTTATO - 26€

Carote, radicchio, formaggio primo sale ⁷

BURGER VEGANO - 17€

Sedano rapa, funghi cardoncelli,
salsa verde, nocciole ^{1,8}
Servito con patatine fritte

PASTA

TROFIE — 18€

Pesto di basilico Ligure ^{V,1,3,7,8}
(tempo di cottura 15 minuti)

SPAGHETTI ALL'UOVO — 17€

Salsa ai tre pomodori, basilico,
parmigiano ^{V,1,3,7}

LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari,
seppie ^{1,2,3,4,7,8,12,14}

PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale, ginepro ^{1,3,7,12}

MALTAGLIATI DI CASTAGNE — 23€

Ragù di coniglio alla ligure ^{1,3,7,12}

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff. V=Vegetariana VG=Vegana 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova,

4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio, 9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi

STARTERS & SALADS

SMALL SELECTION OF CRUDO —32€ ^{2,4,14}

TUNA TARTARE —21€

Sun-dried tomato, caper ^{1,4}

AUTUMN SALAD - 16€

Pumpkin, radicchio, rocket, pecorino cheese, beets, mustard dressing ^{7,8,10,12}

INSALATA THE BOX— 15€

Mixed leaves, buffalo mozzarella, carrot, fennel, olives, beans, Datterino tomato, mustard dressing ^{V,10,12}

ROASTED BEETS — 17€

Leeks, crescenza cheese, candied lemon, pomegranate extract ^{V,7}

LEGUME SOUP— 18€

Spelt and seared squid ^{1,4}

SIDES

SAUTÉED SPINACH ^{VG} — 6€

FRENCH FRIES ^V — 6€

ROASTED ROSEMARY

POTATOES ^V — 6€

ROCKET SALAD — 6€

Tomato confit, pine nut ^{VG,8,12}

SECOND COURSES

ROASTED PUMPKIN - 18€

Turnip greens, taleggio cheese fondue ^{V,6,7,8}

FRITTO MISTO — 25€ ^{LRG} 14€ ^{SML}

Fried shrimp, calamari, eggplant, zucchini, lemon mayonnaise ^{1,2,3,4}

TUNA BUN— 20€

Wild Buns burger bread, seared tuna, green goddess sauce, Tropea onion, fennel ^{1,3,7,4}

Served with french fries

CHICKEN PAILARD — 21€

250g

SIRLOIN STEAK — 31€

250g

SEA BREAM FILLET — 23€

250g ⁴

SKIRT STEAK - 26€

Carrots, radicchio, primo sale cheese ⁷

VEGAN BURGER - 17€

Celeriac, king oyster mushroom, salsa verde, hazelnuts ^{1,8}

Served with french fries

PASTA

TROFIE — 18€

Ligurian basil pesto ^{V,1,3,7,8}
(cooking time 15 minutes)

HOME MADE SPAGHETTI— 17€

Three tomato sauce, basil, parmesan ^{V,1,3,7}

LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Clams, pink prawn, squid, cuttlefish ^{1,2,3,4,7,8,12,14}

PAPPARDELLE — 20€

Wild boar ragù, juniper ^{1,3,7,12}

CHESTNUT MALTAGLIATI — 23€

Ligurian-style rabbit ragout ^{1,3,7,12}

A cover charge of 3€ / per person will be applied to all tables. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

For any additional info on allergens please ask one of our friendly team. V=Vegetarian VG=Vegan 1-Gluten, 2- Crustacean, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanut, 6-Soy,

7-Dairy, 8- Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame, 12-Sulphites, 13-Lupin, 14-Molluscs