

## MENU' DEGUSTAZIONE

*(da considerarsi per l'intero tavolo, prezzo a persona)*

### "Noi"

*5 portate, a persona € 68*

*Eventuale abbinamento "liquido" € 45*

Benvenuto della cucina

Seppia, cavolfiore, salsa al nero

*"Melanzana alla parmigiana"*

Linguine, ricci di mare, latte di cocco e burro alle alghe Kombu

Ombrina, zucchine, pomodori gialli e carpione

Bavarese alle castagne con salsa ai cachi

## NON COTTI

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad.
- Ostriche Tsarista € 6 cad.
- Ostriche Perle Noire € 7 cad.
- Gamberi viola di S. Margherita € 7 cad.
- Scampi di S. Margherita € 15 cad.
- Triglia (filetto spinato 50 g.) € 8
- Baccalà (50 g.) € 7
- Tonno Alletterato (50 g.) € 6
- Palamita (50 g.) € 7
- Leccia (50 g.) € 9
- Ricciola (50 g.) € 9

-----

Siete pigri 😊😊😊 ? Il crudo ve lo componiamo noi € 44  
(ostrica Fine de Claire, gambero, scampo, triglia, ricciola, palamita, alletterato, leccia, baccalà)

## SFIZIOSI

Bao, ceviche di ombrina, porro fritto € 14

“Melanzana alla parmigiana” € 12

“Non formaggi” € 24

(Formaggi vegetali con composta di fichi e pan speziato)

“Acciughe marinate” € 16

(Frolla salata al nero, olive, pomodorini, gel alla marinara, polvere di olio al basilico)

Agnello in due cotture € 26

(controfiletto alla Villeroy e arrostito al burro, millefoglie di patate, jus al Rossese, salsa patate e cipolle)

## AMIDI E CARBOIDRATI

Plin di yuzu ripieni di prescinseua, gambero viola,  
salsa americana e limone candito € 24

Spaghetti, ostriche, mandorle, burro nocciola, salsa allo Champagne € 25

Linguine, ricci di mare, latte di cocco e burro alle alghe Kombu € 26

Tortelli di zuppa di pesce, salsa rouille, estrazione di mare € 25

Riso, cozze, salsa aglio e prezzemolo, limone € 22

## DAL MARE

Zuppetta di Camogli € 27

Rana pescatrice, cavolo nero, topinambur, nocciole, fondo di vitello € 26

Ombrina, zucchine, pomodori gialli e carpione € 25

Seppie, cavolfiori e salsa al nero € 22

Sgombro, piccola insalata cruda e cotta di stagione, citronette alla soia € 19