

NON COTTI

Crudo libero (come lo volete voi...)

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad. 🍷
- Ostriche Tsarskaya n.3 € 6 cad. 🍷
- Ostriche Gillardeau n.2 € 8 cad. 🍷
- Ostriche Marconil n.1 € 6 cad. 🍷
- Gamberi viola di S. Margherita € 7 cad. 🍷
- Scampi di S. Margherita € 15 cad. 🍷
- Triglia di Camogli (filetto spinato 40 gr.) € 4 cad. 🐟
- Baccalà (50 gr.) € 4 cad. 🍷
- Palamita (sashimi 50 gr.) € 6 🐟
- Sashimi di tonno rosso (50 gr.) € 13 🐟

Siete pigri 😊😊😊 ? Il crudo ve lo componiamo noi € 42

Gamberi di Santa Margherita in 4 consistenze € 36 🍷SO₂
(carpaccio al vapore con riduzione di amaro Santa Maria, battuta al coltello con chips di gambero, gamberi liquidi, gambero crudo con biancoamaro)

Triglia € 20 🍷SO₂🐟🐟
(triglia marinata al miso e lime, cannolo di pappa al pomodoro con sfoglia di porro, fondo di triglia)

SFIZIOSI

Taco € 18 🍷SO₂🍷🍷
(ceviche di tonno pinna gialla, porro fritto, maionese alla senape)

Sgombro € 21 🍷SO₂🍷🍷
(fondo bruno vegetale, lattuga alla brace)

Wagyu A4 € 24 🍷SO₂🍷
(3 nigiri di Wagyu, funghi Enoki, il loro brodo, maionese all'aglio nero)

AMIDI E CARBOIDRATI

“Risotto a 4 mani” € 24 🍷SO₂🐟

(carnaroli Riserva San Massimo, zucchine trombetta in: crema, fondo, tartare)

“Scampi e declinazioni di limoni” € 24 🌿🍷🐟🍷

(spaghetti Mancini mantecati con crema di limone bruciato, scampo marinato al sommaco, polvere di foglie di limone)

Plin € 22 🌿SO₂🍷

(impastati all'uovo e succo di yuzu, ripieni di prescinseua, gamberi di Santa al vapore, salsa americana)

Scucuzzun € 21 🍷🌿SO₂

(la nostra aguglia affumicata, crema di borlotti, salsa di pomodorini gialli, menta)

DAL MARE

Pescato locale di amo € 29 🍷SO₂

(salsa di lime, zenzero e curcuma, latte di cocco, insalatina cotta e cruda di verdure di stagione, arachidi tostate)

Rombo € 34 🍷SO₂

(carré cotto sull'osso, involtino cotto a vapore, caviale, salsa al beurre blanc e Dashi, emulsione di cavolfiore)

“Ostriche ubriache” € 28 🌿🍷🍷🍷🍷

(3 ostriche Marconil n°.1 cotte alla brace con burro nocciola, caviale, crema di ostriche, insalatina di alghe)

Seppie € 22 🌿SO₂🍷🐟

(seppie nostrane leggermente affumicate 'demi cuit', ceci, salsiccia cruda, fondo bruno di seppia)

DALLA TERRA

Agnello € 29 🍷SO₂

(agnello “Te Mana” frollato 21 gg, chutney di albicocche, bietole, il suo fondo)

“Non-formaggi” € 19 🌿

(degustazione di 5 tipologie a base vegetale, produzione genovese)

MENU' DEGUSTAZIONE

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

"Noi"

5 portate, a persona € 65

abbinamento vini € 45

Triglia

(triglia marinata al miso e lime, cannolo di pappa al pomodoro con sfoglia di porro, fondo di triglia)

Plin

(impastati all'uovo e succo di yuzu, ripieni di prescinseua, gamberi viola al vapore, salsa americana)

"Scampi e declinazioni di limoni"

(spaghetti Mancini mantecati con crema di limone bruciato, scampo marinato al sommaco, polvere di foglie di limone)

Pescato locale di amo

(latte di cocco, lime, zenzero, curcuma, insalatina cotta e cruda di stagione)

Dessert

"Noi in viaggio"

7 portate, a persona € 90

abbinamento vini € 60

Nigiri di Wagyu A4

(funghi Enoki, il loro brodo, maionese all'aglio nero)

Cervella e gamberi

(cervella di vitello fritte, tartare di gamberi viola, finocchietto)

"Risotto a 4 mani"

(carnaroli Riserva San Massimo, zucchine trombetta in: crema, fondo, tartare)

Spaghetti "Carega"

(spaghetti Mancini, salsa di gamberi e calamari fritti)

Rombo

(cotto sull'osso, spuma di cavolfiore alla noce moscata, salsa beurre blanc, olio all'aneto, caviale)

"Formaggio e Porto"

(erborinato macerato al Porto con uvetta di Corinto, prodotto in Piemonte, pan speziato, cioccolato)

Dessert