

EN ATTENDANT

Spritz "*Asinello*" € 12

Gin tonic Boccadasse € 15

Americano € 14

Negroni € 14

Ratti "*zerozero*" € 13

Franciacorta Barone Pizzini € 13

Champagne Brut "Origine" Étienne Oudart € 17

Champagne Brut Rosé "Référence" Étienne Oudart € 20

Sidro Balladin 4,7° € 10

Bière sans alcool Poretti € 8

Gin tonic JNPR **0.0** € 15

Americano "*zero*" € 14

Negroni "*zero*" € 14

CARTE DEGUSTATION

*Menu 6 plats : 90 €, accord mets et vins en option : 60 €
Menu 7 plats : 110 €, accord mets et vins en option : 70 €
Prix par personne, valable pour la table entière.*

"6"

Ailes de raie, radicchio de Trévis, pomme verte, amandes

Ris de mie, céleri-rave, noisettes, fumet de poisson blanc

Tortellis de sanglier, dashi de dorade, oignon nouveau, shiso

Tubes "*Mancini*", cabillaud, agrumes, haricots borlotti

Courbine, salicorne, endive belge

Glace au citron noir, livèche, verveine, crackers au lait

"7"

Menu improvisé du chef

LES CRUS

Huîtres Fine de Claire € 4 chaque
Huîtres Antilope € 7 chaque
Huîtres Henry IV € 8 chaque
Langoustines locales € 15 chaque *
Crevettes violettes locales € 11 chaque *

Seulement de poisson cru pour vous € 37 *

DÉLICIEUX

Chou, miso, framboises, noix de cajou € 16

Fruits de mer cuits et crus € 24 *
(moules, palourdes, coquillages, rouget)

Ris de mie, céleri-rave, noisettes, fumet de poisson blanc € 22 *

Ailes de raie, radicchio de Trévise, pomme verte, amandes € 21 *

"Faux fromages" € 22

AMIDON ET GLUCIDES

Tortellis de sanglier, dashi de dorade, oignon nouveau, shiso €26

Riz *Riserva San Massimo*, ragoût de lièvre, fanes de navet et fromage Reggiano €26

Tubetti *Mancini*, cabillaud, agrumes et haricots borlotti €24 *

Spaghettis carrés *Mancini*, anémones de mer, nduja, marjolaine €32 *

PAS SEULEMENT LA MER

Courbine, salicorne, endive belge €32 *

Lotte, bisque de fruits de mer, tartare de fruits de mer €32 *

Picanha, cardoncelli, base de boeuf €28

Artichauts farcis d'Albenga, topinambours, bouillon d'artichauts €21

GOURMANDISE

Dégustation de 5 pralines € 10

Glace au citron noir, livèche, verveine, crackers au lait €14

Cinging, coulis de fruits rouges, caramel €13

Parfait fumé, ananas fermenté, café caramélisé €14

Sacripantina € 11

Fromage bleu de chèvre et Picolit € 12