

# MENU' DEGUSTAZIONE

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

## "Noi"

*5 portate, a persona € 70*

*abbinamento vini € 45*

Benvenuto dello chef

Sgombro, barbabietola, caprino e mela

Palamita "tonnata"

Bottoni, gamberi viola, topinambur e limone nero

Triglia, spinaci, parmigiano reggiano e aceto balsamico

Dessert

Piccola pasticceria

## "Libera-mente"

*7 portate, a persona € 95*

*abbinamento vini € 65*

Percorso a mano libera dello Chef

## NON COTTI

### Crudo libero

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad.
- Ostriche Gillardeau € 7 cad.
- Ostriche Perle Noire € 5 cad.
- Gamberi viola di S. Margherita € 7 cad.
- Scampi di S. Margherita € 15 cad.
- Triglia di Camogli (filetto spinato 50 g.) € 8
- Baccalà (50 g.) € 7
- Capasanta (50 g.) € 6
- Sgombro (50 g.) € 5
- Palamita (50 g.) € 6
- Tonno rosso (50 g.) € 13
- Seppia (50 g.) € 8

-----

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

- Capasanta – gel di mandola e olio alle erbe
- Sgombro – albicocca fermentata e composta di albicocche
- Scampo – kiwi
- Palamita – caprino e aceto balsamico
- Pescato – lime e menta
- Triglia – bernese
- Gambero viola – pesto
- Seppia – estrazione di mare
- Ostrica – gel di mela verde e composta di lime
- Baccalà – fonduta di pomodoro

## AMIDI E CARBOIDRATI

Riso e mare € 29

Bottoni, gamberi viola, topinambur, brodetto e limone nero € 26

Gnocchi di patate, zafferano, cozze, pecorino sardo e burro acido € 24

Berlingots di selvaggina, San Stè, lime e caffè € 26

## DAL MARE

Palamita "tonnata" € 26

Ombrina marinata, mandorle, kefir e levistico € 29

Rombo chiodato, patate, carciofi e salsa alla mugnaia € 34

Triglia, spinaci, parmigiano reggiano e aceto balsamico € 32

Capasanta, bernese, ciccioli ed erbe di campo € 28

Sgombro, barbabietola, caprino e mela € 25

## DALLA TERRA

Piccione, albicocca e nocciole di Chiavari € 34

Agnello, carote, beurre blanc e pompelmo € 32

Capriolo, funghi e kiwi € 35