

MENU' DEGUSTAZIONE

Da considerarsi per l'intero tavolo.

Per ottimizzare il servizio il menù degustazione può essere ordinato non oltre le 13:30 a pranzo e le 21:30 a cena.

"Noi"

5 portate, a persona € 80

Eventuale abbinamento vini € 45

Benvenuto della cucina

Toast di ricciola, tuorlo, soia, cipollina *

Melanzana, soia, fichi

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

Rana pescatrice, cavolfiore e fondo di verdure *

Sacripantina

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.

NON COTTI

Ostriche Fine de Claire € 4 cad.

Ostriche Antilope € 7 cad.

Ostriche Perle Blanche € 6 cad.

Gamberi viola € 7 cad. *

Scampi nostrani € 22 cad. *

Tonno alletterato (50 g.) € 5 *

Palamita (50 g.) € 7 *

Leccia (50 g.) € 9 *

Dentice (50 g.) € 9 *

Rana pescatrice (50 g.) € 8 *

Seppia (50 g.) € 8 *

Barracuda (50 g.) € 9 *

Ricciola (50 g.) € 9 *

Ombriina (50 g.) € 9 *

Castagna (50 g.) € 7 *

Serra (50 g.) € 7 *

Siete pigri 😊😊😊 ? Vi componiamo noi un crudo di pesce € 30 *

SFIZIOSI

Toast di ricciola, tuorlo, soia, cipollina € 24 *

Minestrone fritto € 15 *

Melanzana, soia, fichi € 15

“Non formaggi” € 22

(Degustazione di finti formaggi a base anacardi e latte di mandorla)

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.

AMIDI E CARBOIDRATI

Tortelli di anguilla e maiale affumicati, fondo di pollo, melograno e salsa BBQ € 32 *

“Sono una lasagna al pesto!” € 26

Linguine, ricci di mare, latte di cocco e burro alle alghe Kombu € 29 *

Riso, ostriche Antilope, burro noisette, porro € 28 *

NON SOLO MARE

Zuppetta di Camogli € 29 *

Ombrina, cardoncelli, bernese, glassa Sando € 29 *

Rana pescatrice, cavolfiore, fondo di verdure € 29 *

Battuta di Fassona piemontese, nocciole, tuorlo e miso, senape € 22

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.