

MENU' DEGUSTAZIONE

*(da considerarsi per l'intero tavolo,
ordinabile entro 1 ora dalla fine del servizio)*

"Noi"

5 portate, a persona € 70

Eventuale abbinamento "liquido" € 45

Benvenuto della cucina

Seppia, cavolfiore, salsa al nero

Melanzana, soia e fichi

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

Rana pescatrice, mais, funghi e fondo di cortile

Bavarese vaniglia e fragoline

NON COTTI

Ostriche Fine de Claire € 4 cad.

Ostriche Cocollos € 6 cad.

Ostriche Gillardeau € 7 cad.

Gamberi viola € 7 cad.

Scampi nostrani € 17 cad.

Triglia (filetto spinato 50 g.) € 8

Tonno Alalunga (50 g.) € 6

Baccalà (50 g.) € 7

Leccia (50 g.) € 9

Rana pescatrice (50 g.) € 8

Seppia (50 g.) € 8

Palamita (50 g.) € 7

Ricciola (50 g.) € 9

Siete pigri ☺☺☺ ? Il crudo ve lo componiamo noi € 45

SFIZIOSI

Bao, ceviche di ombrina e porro fritto € 19

Melanzana, soia e fichi € 14

“Non formaggi” € 22

(Degustazione di finti formaggi a base anacardi con pan speziato)

AMIDI E CARBOIDRATI

Plin di yuzu ripieni di prescinseua, gambero viola crudo,
salsa americana e limone candito € 25

Lasagna "*psichedelica*" € 26

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

Riso, cozze, salsa aglio e prezzemolo, limone € 24

DAL MARE

Zuppetta di Camogli € 29

"*Non sono un'ombrina alla ligure!!!*" € 28

Seppie, cavolfiori e salsa al nero € 26

Rana pescatrice, mais, funghi e fondo di cortile € 29