

NON COTTI

Crudo libero (come lo volete voi...)

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad. 🍷
- Ostriche secondo disponibilità € 6/9 cad. 🍷
- Gamberi viola di S. Margherita € 7 cad. 🍷
- Scampi di S. Margherita € 10/15/20 cad. secondo pezzatura 🍷
- 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

Acciughe marinate € 18 🐟SO₂🍷
(parmigiano alla fava Tonka, polvere di olio alle mandorle, mandorle tostate)

Gamberi viola 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)

SFIZIOSI

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

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

AMIDI E CARBOIDRATI

Risotto € 24 🍷SO₂🐟

(carnaroli Riserva San Massimo, zafferano, burro acido, fondo di vitello, midollo, tonno rosso marinato nel Mirin, salsa di pesce)

“Non è uno spaghetti alle vongole” € 20 🍷🍷🍷

(spaghetti monograno Felicetti con crema di vongole affumicate, acqua di vongole)

Plin € 22 🍷SO₂🍷

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

Scucuzzun € 22 🍷🍷SO₂

(ricci di mare, estrazione di 'nduja, latte cagliato)

Cappellacci € 18 SO₂🍷🍷

(ripieni di parmigiana affumicata, estrazione di pomodoro, meringa di bufala)

DAL MARE

Pescato locale di amo € 29 🍷🍷SO₂

(cotto a tataki, aglio nero, mandorle, limone, sedano, il suo fondo)

Sogliola € 34 🍷🍷SO₂

(carrè 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, ceci, salsiccia di Bra cruda, fondo bruno di seppia)

DALLA TERRA

“Piccione viaggiatore” € 37 🍷SO₂🍷

(cappellacci di brasato, gyoza di fegatini, bao con tartare, insalata di cavolo nero, cipollotti e salsa Teriyaki)

Wagyu Kobe A5 € 27 🍷SO₂🍷

(50 g. carpaccio marinato nel Dashi, polvere di Shitake, maionese di rafano)

“Non-formaggio” € 19 🍷

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

MENU' DEGUSTAZIONE

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

5 portate

a persona € 65

abbinamento vini € 40

Acciuga marinata

(schiuma di parmigiano alla fava Tonka, polvere di olio alle mandorle tostate)

Plin

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

"Non è uno spaghetti alle vongole"

(spaghetti monograno Felicetti con crema di vongole affumicate, acqua di vongole)

Ricciola

(ricciola di Camogli marinata, limone, lattuga, fondo bruno di pesce)

Dessert

7 portate

a persona € 90

abbinamento vini € 60

Crudo e cotto di Wagyu Kobe A5

(con ostrica, grasso rancido di Kobe, zenzero)

Cervella e gamberi

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

Risotto

(carnaroli Riserva San Massimo, zafferano, burro acido, fondo di vitello, midollo, tonno rosso marinato nel Mirin, salsa di pesce)

Spaghetti "Carega"

(salsa di gamberi e calamari fritti)

Sogliola

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

"Piccione viaggiatore"

(cotto in carcassa, coscia frita, gyoza al vapore, terrina)

Dessert