

MENU' DEGUSTAZIONE

*(da considerarsi per l'intero tavolo,
ordinabile entro le ore 14)*

"Noi"

*5 portate, a persona € 68
Eventuale abbinamento "liquido" € 45*

Benvenuto della cucina

Seppia, cavolfiore, salsa al nero

Melanzana, soia e fichi

Bottoni di carciofi liquidi, fagioli occhio, carciofi e ricotta

Rana pescatrice, cavolo nero, nocciole, topinambur e fondo di cortile

Bavarese pistacchio e gianduia

NON COTTI

Ostriche Fine de Claire € 3 cad.

Ostriche Cocollos € 6 cad.

Ostriche Gillardeau € 7 cad.

Gamberi viola € 7 cad.

Scampi nostrani € 15 cad.

Triglia (filetto spinato 50 g.) € 8

Tonno Alalunga (50 g.) € 6

Baccalà (50 g.) € 7

Rana pescatrice (50 g.) € 8

Seppia (50 g.) € 8

Palamita (50 g.) € 7

Ombrina (50 g.) € 9

Ricciola (50 g.) € 9

Siete pigri ☺☺☺ ? Il crudo ve lo componiamo noi € 44

SFIZIOSI

Bao, ceviche di ombrina e porro fritto € 19

Melanzana, soia e fichi € 14

Ostriche, cime di rapa e limone € 21

“Non formaggi” € 22

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

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

AMIDI E CARBOIDRATI

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

Bottoni di carciofi liquidi, fagioli occhio, carciofi e ricotta € 23

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

Riso, seppia, asparagi, zabaione salato, pistacchio, salicornia € 25

DAL MARE

Zuppetta di Camogli € 29

“Non sono un’ombrina alla ligure!” € 28

Seppie, cavolfiori e salsa al nero € 26

Rana pescatrice, cavolo nero, nocciole, topinambur e fondo di cortile € 29