

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 € 70

Eventuale abbinamento "liquido" € 45

Benvenuto della cucina

Bao, ceviche di ombrina e porro fritto *

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 pistacchio e gianduia *

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 Cocollos € 6 cad.
- Ostriche Gillardeau € 7 cad.
- Gamberi viola € 7 cad. *
- Scampi nostrani € 20 cad. *
- Aguglia Imperiale (50 g.) € 8 *
- Tonno alletterato (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 *
- Ombrina (50 g.) € 9 *

Siete pigri 😊😊😊 ? Il crudo ve lo componiamo noi € 47 *

SFIZIOSI

Bao, ceviche di ombrina e porro fritto € 19 *

Melanzana, soia e fichi € 17

“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

Fusilloni, astice, carote, arancia, Asinello € 27 *

La nostra lasagna al pesto € 27 *

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

Riso, cozze, salsa aglio e prezzemolo, limone € 26 *

NON SOLO MARE

Zuppetta di Camogli € 29 *

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

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