

## NON COTTI

### Crudo libero (come lo volete voi ...)

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad. 🍷
- Ostriche Tsarskaya n.3 € 6 cad. 🍷
- Ostriche Gillardeau n.2 € 8 cad. 🍷
- Ostriche Marconil n.1 € 6 cad. 🍷
- Gamberi viola di S. Margherita € 7 cad. 🍷
- Scampi di S. Margherita € 15 cad. 🍷
- 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  
-----

## SFIZIOSI

Taco € 19 🍷SO<sub>2</sub>🍷🍷

*(ceviche di tonno pinna gialla, porro fritto, maionese alla senape)*

Gamberi di Santa Margherita in 4 consistenze € 38 🍷SO<sub>2</sub>

*(carpaccio al vapore con riduzione di amaro Santa Maria, battuta al coltello con chips di gambero, gamberi liquidi, gambero crudo con biancoamaro)*

Triglia € 22 🍷SO<sub>2</sub>🍷🐟

*(triglia marinata al miso e lime, cannolo di pappa al pomodoro con sfoglia di porro, fondo di triglia)*

## AMIDI E CARBOIDRATI

"Risotto a 4 mani" € 26 🍷SO₂🐟

(carnaroli Riserva San Massimo, crema di zucchine trombetta, tartare di zucchine trombetta, il suo fondo)

"Scampi e limoni" € 25 🍷🍷🍷🍷

(spaghetti Mancini mantecati con crema e burro al limone, scampo crudo, polvere di foglie di limone)

Plin € 24 🍷SO₂🍷

(ripieni di prescinseua e yuzu, gamberi di Santa Margherita crudi, salsa americana)

Fusilloni € 25 🍷🍷SO₂

(emulsione di ricci di mare e di Wagyu, prezzemolo, mela verde)

## DAL MARE

Pescato locale di amo € 29 🍷SO₂

(salsa di lime, zenzero e curcuma, latte di cocco, insalatina cotta e cruda di verdure di stagione, arachidi tostate)

Rombo € 34 🍷SO₂

(caviare, salsa al beurre blanc, il suo fondo, cavolfiore)

Sgombro € 22 🍷SO₂🍷

(fondo bruno di pesce, lattuga alla brace)

Seppie € 24 🍷SO₂🍷🐟

(seppie nostrane leggermente affumicate 'demi cuit', ceci, salsiccia cruda, il suo fondo)

## DALLA TERRA

Agnello € 26 🍷SO₂🍷

(agnello "Te Mana" frollato 21 gg, chutney di pesche, bietole, il suo fondo)

Wagyu A4 € 42 🍷SO₂🍷

(scottato in salsa agrodolce, cotto alla brace spaghetti di verdure e Dashi)

Bistecca di melanzana € 20 🍷SO₂🍷

(composta di pesche speziate, olio, pomodori secchi)

# MENU' DEGUSTAZIONE

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

## "Noi"

5 portate, a persona € 65

abbinamento vini € 45

### Triglia

(triglia marinata al miso e lime, cannolo di pappa al pomodoro con sfoglia di porro, fondo di triglia)

### Plin

(impastati all'uovo e succo di yuzu, ripieni di prescinseua, gamberi viola, salsa americana)

### "Scampi e declinazioni di limoni"

(spaghetti Mancini mantecati con crema e burro al limone,  
scampo crudo, polvere di foglie di limone)

### Rombo

(salsa di lime, zenzero e curcuma, latte di cocco, insalatina cotta e cruda di verdure  
di stagione, arachidi tostate)

### Dessert