Raw fish and seafood

Compose you own dish

Oysters Fine de Claire € 3 each

Oysters € 6/9 each

S. Margherita violet shrimps € 7 each

S. Margherita scampis € 15/18/22 each

Camogli red mullet (40 gr. fillet) € 4 each

Cod (50 gr.) € 4 each

Bonito sashimi (50 gr.) € 6

Balfegó red tuna sashimi (50 gr.) € 13

Lazy people ☺☺☺ ? We can compose you dish € 42

Marinated anchovies € 18 SO_2

(*Tonka bean parmesan, almond oil powder, toasted almonds*)

Santa Margherita violet shrimps in 4 consistencies € 36 SO_2

(*steamed carpaccio with Santa Maria bitter reduction, knife beaten with shrimp chips, liquid prawns, raw prawn with biancoamaro*)

Gli sfiziosi

Tacos € 18 SO_2

(belly of yellowfin tuna, béarnaise sauce and fried leek)

Mackerel € 21 SO_2

(lightly smoked oyster sauce, grilled lettuce)

The sea

Local fish € 29
(*stew of clams and ginger, confit cherry tomatoes, ginger mousse*)

Sole € 34
(loin cooked on the bone, steamed roll, beurre blanc sauce, Dashi, cauliflower foam)

Cuttlefish € 22
(lightly smoked local cuttlefish, chickpeas, raw Bra sausage, brown cuttlefish stock)

Lobster salad € 38
*(steamed in osmosis of roasted pepper, mango, cucumber, lettuce,
lightly smoked bernese with shellfish)*

First courses

Risotto € 24
*(carnaroli Riserva San Massimo rice, saffron, sour butter, veal stock, marrow,
bluefin tuna marinated in Mirin, fish sauce)*

"It's not spaghetti with clams" € 22
(linguine monograno Felicetti with smoked clams cream, clam water)

Plin € 22
(*mixed with egg and yuzu juice, stuffed with prescinseua, steamed lobster, American sauce)*

Gnocchi € 20
(stuffed with mixed cod, onion fondant, black cabbage, pine nuts)

Cappellacci € 20
(stuffed with lamb with hay and chamomile, artichokes, liquorice, lamb base)

Meat

"*Carrier pigeon*" € 37
(braised cappellacci, liver gyoza, bao with tartare, black cabbage salad, spring onions and Teriyaki sauce)

Wagyu Kobe A5 € 27
(50 g. carpaccio marinated in Dashi, Shitake powder, horseradish mayonnaise)

Poissons et fruits de mer crus

Composez votre propre plat

Huîtres Fine de Claire € 3 chaque

Huîtres € 6/9 chaque

Crevettes violettes de S. Margherita € 7 chaque

Langoustines de S. Margherita € 10/15/20 chaque

Rouget de Camogli (40 gr. fillet) € 4 chaque

Morue (50 gr.) € 3 chaque

Sashimi de bonito (50 gr.) € 6

Sashimi de thon rouge Balfegó (50 gr.) € 13

Gens paresseux ☺☺☺ ? Nous pouvons vous composer un plat € 42

Anchois marinés € 18 SO_2

(Parmesan au fève de tonka, poudre d'huile d'amande, amandes grillées)

Crevettes violettes Santa Margherita en 4 consistances € 36 SO_2

(*carpaccio vapeur avec réduction amère Santa Maria, battu au couteau avec chips de crevettes, crevettes liquides, crevettes crues au biancoamaro*)

Les fantaisies

Tacos € 18 SO_2

(ceviche de thon aux nageoires jaunes, sauce béarnaise et poireau frit)

Maquereau € 21 SO_2

(sauce aux huîtres légèrement fumées, laitue grillée)

La mer

Poisson locale € 29
(*ragoût de palourdes et gingembre, tomates cerises confites, mousse à l'ail nouveau*)

La sole € 34
(longe cuite à l'os, roulé vapeur, sauce beurre blanc, Dashi, mousse de chou-fleur)

"*Les Seiches*" € 22
(seiche locale légèrement fumée, pois chiches, saucisse de Bra crue, fond de seiche brune)

Salade de homard € 38
(cuit à la vapeur en osmose de poivron rôti, mangue, concombre, laitue, bernois légèrement fumé aux crustacés)

Premières courses

Risotto € 24
(carnaroli Riserva San Massimo, safran, beurre aigre, fond de veau, moelle, thon rouge mariné au Mirin, sauce poisson)

"Ce ne sont pas des spaghettis aux palourdes" € 22
(linguine monograno Felicetti à la crème de palourdes fumées, eau de palourdes)

Plin € 22
(*mélangé avec oeuf et jus de yuzu, farci de prescinseua, homard vapeur, sauce américaine*)

Gnocchi € 20
(farci à la crème de cabillaud, fondant d'oignons, chou noir, pignons de pin)

Cappellacci € 20
(farci d'agneau au foin et camomille, artichauts, réglisse, bouillon)

Viande

"*Pigeon voyageur*" € 37
(cappellacci braisés, gyoza au foie, bao au tartare, salade de chou noir, oignons nouveaux et sauce Teriyaki)

Wagyu Kobe A5 € 27
(50 g. Carpaccio mariné au Dashi, poudre de Shitake, mayonnaise au raifort)