

MENU' DEGUSTAZIONE

(da considerarsi per l'intero tavolo)

"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

Ombrina, zucca e cipolla

Bavarese pistacchio e gianduia

NON COTTI

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad.
- Ostriche Cocollos € 6 cad.
- Ostriche Tsarskaya € 7 cad.
- Gamberi viola € 7 cad.
- Scampi nostrani € 15 cad.
- Triglia (filetto spinato 50 g.) € 8
- Tonno Alletterato (50 g.) € 6
- Sgombro (50 g.) € 7
- Baccalà (50 g.) € 7
- Rana pescatrice (50 g.) € 8
- Ricciola (50 g.) € 9
- Palamita (50 g.) € 7

Siete pigri ☺☺☺ ? Il crudo ve lo componiamo noi € 44
(ostrica Fine de Claire, gambero, scampo, triglia, ricciola, palamita, alletterato, leccia, baccalà)

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,
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, astice, mela verde e zafferano € 34

DAL MARE

Zuppetta di Camogli € 29ò

Ombrina, zucca e cipolla € 29

Seppie, cavolfiori e salsa al nero € 26

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

Sgombro, lattuga, mela e citronette alla soia € 22