

# MENU' DEGUSTAZIONE

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

## "Noi"

5 portate, a persona € 65

abbinamento vini € 45

Sgombro, rapa rossa, caprino, mela

Palamita, pomodoro, pesto, prescinseua

Sole, tuberi, gamberi viola

Triglia, spinaci, parmigiano, aceto balsamico

Dessert

## "Libera-mente"

7 portate, a persona € 90

abbinamento vini € 65

Percorso a mano libera dello Chef

## 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

Capasanta, bernese, ciccioli, erbe di campo € 26

Sgombro, rapa rossa, caprino, mela € 25

Scampo mediterraneo € 32

## AMIDI E CARBOIDRATI

Riso e mare € 28

Sole, tuberi, gamberi viola € 26

Berlingots, selvaggina, San Stè, lime, caffè € 26

Gnocchi di patate, zafferano, cozze, pecorino sardo, burro acido € 24

## DAL MARE

Palamita, pomodoro, pesto, prescinseua € 25

Rombo chiodato, zucchine, salsa di bagna cauda € 34

Triglia, spinaci, parmigiano, aceto balsamico € 26

## DALLA TERRA

Piccione, albicocca, tartufo nero, nocciola di Chiavari € 34

Wagyu A4, carote, beurre blanc, grue di cacao € 42

Cervo, funghi, kiwi € 34

# ALLERGENI

## SFIZIOSI

Capasanta, bernese, ciccioli ed erbe di campo

*(uova, latticini, molluschi)*

Sgombro, rapa rossa, caprino e mela

*(pesce, latticini, sedano)*

Scampo mediterraneo

*(crostacei)*

Manzo, uovo, zucca e patate

## MARE

Palamita, pomodoro, pesto e prescinseua

*(pesce, latticini, frutta a guscio)*

Rombo chiodato, zucchine e salsa bagna cauda

*(pesce, latticini, sedano, solforosa)*

Triglia, spinaci, parmigiano e aceto balsamico

*(pesce, latticini, sedano, solforosa)*

## TERRA

Piccione, albicocca e nocciola

*(frutta a guscio, sedano, latticini)*

Wagyu, carote, buerre blanc e grue di cacao

*(sedano, latticini)*

Cervo, funghi e kiwi

*(sedano, latticini)*

## AMIDI E CARBOIDRATI

Riso e mare

*(pesce, crostacei, molluschi, latticini)*

Sole, tuberi, gamberi viola e limone nero

*(glutine, uova, crostacei, pesce)*

Berlingots di selvaggina, San Sté, lime e caffè

*(glutine, uova, latticini)*

Gnocchi, burro acido, zafferano, cozze e pecorino

*(molluschi, glutine, uova, latticini)*

## GOLOSITÀ

Myagawa, melograno e menta

*(latticini)*

Pera, 'Ngilù e anice

*(latticini, solforosa)*

Gianduja e nocciola

*(latticini, uova, frutta a guscio)*