

# 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 € 80*

*Eventuale abbinamento vini € 45*

Benvenuto della cucina

Toast di ricciola, tuorlo, soia, cipollina \*

Melanzana, soia, fichi

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

Rana pescatrice, cavolfiore e fondo di verdure \*

Albicocca, Camatti, pepe di Timut

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 € 22 cad. \*
- Rombo chiodato (50 g.) € 9 \*
- 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 \*
- Castagna (50 g.) € 7 \*

-----

Siete pigri 😊😊😊 ? Vi componiamo noi un crudo di pesce € 30 \*

## SFIZIOSI

Toast di ricciola, tuorlo, soia, cipollina € 19 \*

Lattughine di mare in brodo di pollo € 15 \*

Melanzana, soia, fichi € 15

Cavolo romanesco, miso, yogurt bianco € 15

“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

Tortelli di anguilla e maiale affumicati, fondo di pollo, melograno e salsa BBQ € 29 \*

Minestrone in 3 consistenze € 23

*(Solido, liquido, fritto)*

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

Riso, ostriche Gillardeau, burro noisette, porro € 26 \*

## NON SOLO MARE

Zuppetta di Camogli € 29 \*

Ombrina, patate, bernese, glassa Sando € 28 \*

Rana pescatrice, cavolfiore, fondo di verdure € 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.