

MENU' DEGUSTAZIONE

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

"Noi"

5 portate, a persona € 68

Eventuale abbinamento vini € 45

Benvenuto della cucina

Seppia, cavolfiore, salsa al nero

Melanzana fondente, albicocche e soia

Fusilloni, ricci di mare, zafferano e mela verde

Rombo chiodato, zucchine, pomodori gialli e carpione

Bavarese mango e cioccolato

NON COTTI

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad.
- Ostriche Tsarista € 6 cad.
- Ostriche Cocollos € 6 cad.
- Ostriche Perle Noire € 7 cad.
- Gamberi viola di S. Margherita € 7 cad.
- Scampi di S. Margherita € 15 cad.
- Triglia di Camogli (filetto spinato 50 g.) € 8
 - Baccalà (50 g.) € 7
 - Leccia (50 g.) € 8
 - Palamita (50 g.) € 6

SFIZIOSI

- Seppie, cavolfiori e salsa al nero € 17
- Bao, maiale sfilacciato, cipolle rosse caramellate, verdure e maionese alla cipollina € 14
- Melanzana fondente, albicocche e soia € 12
- “Non formaggi” € 24*
(Formaggi vegetali con composta di fichi e pan speziato)

AMIDI E CARBOIDRATI

Riso, cozze, salsa aglio e prezzemolo, limone € 26

Taglierini, gambero viola crudo, brodetto di pesce,
prebuggiun e stracciatella € 28

Spaghetti, scampo marinato, burro, pesto e pinoli € 22

Fusilloni, ricci di mare, zafferano e mela verde € 28

DAL MARE

Zuppetta di Camogli € 27

Nasello, acciughe, peperoni e bietole € 24

Ombrina, zucchine, pomodori gialli e carpione € 27