

EN ATTENDANT

Spritz "*Asinello*" € 12

Gin tonic Boccadasse € 15

Americano € 14

Negroni € 14

Ratti "*zerozero*" € 13

Franciacorta Barone Pizzini € 13

Champagne Brut "Origine" Étienne Oudart € 17

Champagne Brut Rosé "Référence" Étienne Oudart € 20

Sidro Balladin 4,7° € 10

Bière sans alcool Porette € 8

Gin tonic JNPR **0.0** € 15

Americano "*zero*" € 14

Negroni "*zero*" € 14

CARTE DEGUSTATION

*Menu 6 plats : 90 €, accord mets et vins en option : 60 €
Menu 7 plats : 110 €, accord mets et vins en option : 70 €
Prix par personne, valable pour la table entière.*

"6"

Fruits de mer cuits et crus

Ailes de raie, radicchio de Trévis, pomme verte, amandes

Pommes de terre et pecorino, calamars, safran, palourdes, poivrons

Pâtes variées, cabillaud, agrumes, haricots borlotti

Sépiole, fumet de poisson, dés de potiron

Glace au citron noir, livèche, verveine, crackers au lait

"7"

Menu improvisé du chef

PAS CUIT

Huîtres Fine de Claire € 4 chaque

Huîtres Antilope € 7 chaque

Huîtres Henry IV € 8 chaque

Seulement de poisson cru pour vous € 37 *

DÉLICIEUX

Chou, miso, framboises, noix de cajou €16

Fruits de mer cuits et crus €24 *

(moules, palourdes, coquillages, rouget)

Ris de mie, céleri-rave, noisettes, fumet de poisson blanc €22 *

Ailes de raie, radicchio de Trévise, pomme verte, amandes €21 *

"Faux fromages" € 22

AMIDON ET GLUCIDES

Boutons ded pommes de terre et pecorino, calamars, safran,
palourdes et poivrons friggiteli €24

Riz Riserva San Massimo, ragoût de lièvre, fanes de navet et fromage Reggiano €26

Pâtes variées, cabillaud, agrumes et haricots borlotti €24 *

Linguine, oursins et nduja €32 *

PAS SEULEMENT LA MER

Sériole, fumet de poisson, potiron en dés €29 *

Lotte, bisque de fruits de mer, tartare de fruits de mer €29 *

Picanha, cardoncelli, base de boeuf €28

Artichauts farcis d'Albenga, topinambours, bouillon d'artichauts €21

GOURMANDISE

Dégustation de 5 pralines € 10

Glace au citron noir, livèche, verveine, crackers au lait €14

Cinging, coulis de fruits rouges, caramel €13

Brioche, chocolat blanc, caramel au beurre salé €14

Sacripantina € 11

Fromage bleu de chèvre et Picolit € 12