

# 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 € 85*

*Eventuale abbinamento vini € 45*

Benvenuto della cucina

Minestrone fritto

Toast di ricciola, tuorlo, soia, cipollina \*

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

Rana pescatrice, cavolfiore e fondo di verdure \*

Sacripantina

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 Antilope € 7 cad.
- Ostriche Enrico IV € 8 cad.
- Gamberi viola nostrani € 10 cad. \*
- Mazzancolle nostrane € 6 cad. \*
- Scampi nostrani € 16 cad. \*
- Tonno alletterato (50 g.) € 5 \*
- Palamita (50 g.) € 7 \*
- Barracuda (50 g.) € 9 \*
- Leccia (50 g.) € 9 \*
- Dentice (50 g.) € 9 \*
- Rana pescatrice (50 g.) € 8 \*
- Seppia (50 g.) € 8 \*
- Tonno rosso (50 g.) € 13 \*
- Ricciola (50 g.) € 9 \*
- Ombrina (50 g.) € 9 \*
- Castagna (50 g.) € 7 \*
- Serra (50 g.) € 7 \*

-----

Siete pigri ☺☺☺ ? Vi possiamo comporre un crudo solamente di pesce € 35 \*

## SFIZIOSI

Toast di ricciola, tuorlo, soia, cipollina € 22 \*

Minestrone fritto € 15 \*

Yufka € 18 \*

*(involtino di pasta fillo ripieno di ragù di pesce e crostacei, crème fraîche, limone)*

Melanzana, soia, fichi € 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

Plin ripieni di prescinseua, asparagi, salsa al Madeira, pinoli € 24

“Sono una lasagna al pesto!” € 26

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

Riso, astice, zafferano, mela verde € 34 \*

## NON SOLO MARE

Zuppetta di Camogli € 29 \*

Ombrina, zuccina tonda, pomodorini gialli € 32 \*

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.