

## MENU' DEGUSTAZIONE

*(da considerarsi per l'intero tavolo,  
ordinabile entro le ore 14)*

### "Noi"

*5 portate, a persona € 68  
Eventuale abbinamento "liquido" € 45*

Benvenuto della cucina

Seppia, cavolfiore, salsa al nero

Melanzana, soia e fichi

Bottoni di carciofi liquidi, fagioli occhio, carciofi e ricotta

Rana pescatrice, cavolo nero, nocciole, topinambur e fondo di cortile

Bavarese pistacchio e gianduia

## NON COTTI

- Ostriche Fine de Claire € 3 cad.
- Ostriche Cocollos € 6 cad.
- Ostriche Gillardeau € 7 cad.
- Gamberi viola € 7 cad.
- Scampi nostrani € 15 cad.
- Triglia (filetto spinato 50 g.) € 8
- Tonno Alalunga (50 g.) € 6
- Baccalà (50 g.) € 7
- Leccia (50 g.) € 9
- Rana pescatrice (50 g.) € 8
- Seppia (50 g.) € 8
- Palamita (50 g.) € 7
- Ombrina (50 g.) € 9
- Ricciola (50 g.) € 9

-----

Siete pigri ☺☺☺ ? Il crudo ve lo componiamo noi € 44

## SFIZIOSI

Bao, ceviche di ombrina e porro fritto € 19

Melanzana, soia e fichi € 14

Ostriche, cime di rapa e limone € 21

“Non formaggi” € 22

*(Degustazione di finti formaggi a base anacardi con pan speziato)*

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù

## AMIDI E CARBOIDRATI

Plin di yuzu ripieni di prescinseua, gambero viola crudo,  
salsa americana e limone candito € 25

Bottoni di carciofi liquidi, fagioli occhio, carciofi e ricotta € 23

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

Riso, seppia, asparagi, zabaione salato, pistacchio, salicornia € 25

## DAL MARE

Zuppetta di Camogli € 29

*"Non sono un'ombrina alla ligure!!!"* € 28

Seppie, cavolfiori e salsa al nero € 26

Rana pescatrice, cavolo nero, nocciole, topinambur e fondo di cortile € 29