

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.