

EN ATTENDANT

Spritz "*Asinello*" € 12

Gin tonic Boccadasse € 15

Americano € 14

Negroni € 14

Ratti "*zerozero*" € 13

Franciacorta Barone Pizzini € 13

Refermenté en bouteille € 11

CARTE DEGUSTATION

*(à considérer pour l'ensemble de la table, prix par personne,
peut être commandé dans l'heure qui suit la fin de la prestation)*

"Nous"

5 cours, par personne € 78

Tout accord mets-vins € 45

Bienvenue de la cuisine

Bao, légumes épicés, pignons de pin

Aubergine, soja et figues

Linguine, oursin, lait de coco et beurre d'algue Kombu

Lotte, chou-fleur, fond végétal

Chocolat bavarois et framboise

PAS CUIT

- Ostriche Fine de Claire €3 chaque
- Ostriche Cocollos €6 chaque
- Ostriche Gillardeau €7 chaque
- Crevettes violettes €7 chaque
- Langoustines €22 chaque
- Alletterato thon (50 g.) €5
- Alalunga thon (50 g.) €7
- Morue (50 g.) €7
- Leccia (50 g.) €9
- Lotte de mer (50 g.) €8
- Seiche (50 g.) €8
- Bonito (50 g.) €7
- Courbine (50 g.) €9
- Sériole (50 g.) €9

Êtes-vous paresseux 😊😊😊 ? Nous préparerons la viande crue pour vous €50

DÉLICIEUX

Bao, légumes épicés, pignons de pin €14

Huîtres, feuilles de navet, citron €22

Aubergine, soja et figues €17

"Faux fromages" €22

AMIDON ET GLUCIDES

Fusilloni, homard, carottes, orange, Asinello € 27

Nos lasagnes au pesto € 27

Linguine, oursin, lait de coco et beurre d'algue Kombu € 29

Riz, moules, sauce ail et persil, citron € 26

PAS SEULEMENT LA MER

Soupe de Camogli € 29

"Je ne suis pas un courbin ligure" € 28

Lotte, chou-fleur, fond végétal € 29

Tartare Fassona piémontais, noisettes, jaune d'oeuf et miso, moutarde € 22

GOURMANDISE

Panera semifreddo s'est noyée dans le café € 10

Dégustation de 5 pralines € 10

Distache et gianduia bavaroise € 9

Noisette bavaroise et cerise noire € 9

Sacripantina € 11