

ANTIPASTI

Ceci in zimino	22
Seppia, nocciola e bergamotto	24
Lingua di vitello e scampo	26
Gambero rosa, piselli, stracciatella e caffè	24

PRIMI PIATTI

Bottone, melanzana BBQ e acciuga	24
Raviolo, prescinseûa, cicale di mare e zenzero	26
Spaghettoni Rapigrano, peperone crusco, anacardi e finocchietto	22
Riso & pesto	24

SECONDI PIATTI

Tonno in “capponadda”	30
Morone “alla ligure”	32
Animella di vitello in salsa teriaky	32
Galletto e il suo mais	30

DESSERT

Pera, mandorla e lime	12
Miele, arachidi e timo limone	12
Me pâ néigra	12
Mango, peperoncino e cioccolato	12

Coperto	5
Acqua naturale o gassata	4

MENU DEGUSTAZIONE *cinque*

€ 80,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Un viaggio di 5 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 130,00

MENU DEGUSTAZIONE *otto*

€ 110,00

(compreso coperto, bevande escluse)

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Un lungo viaggio scelto a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

Menu Degustazione + abbinamento Cocktail e Vini € 190,00