

Degustazione “A Mano Libera”

Lasciati guidare dalla creatività del nostro chef Matteo Armanino
in questo percorso di 7 portate.

Tra i sapori del mare, della terra e della natura,
sarà in grado di interpretare i tuoi desideri in un'esperienza unica.

Si effettua per tutto il tavolo

100 p.p.



Aria

La Degustazione

Calamaro ripieno, fave, piselli, primosale e 'nduja

Plin al bagnun di acciughe

Baccalà in tre portate

Pre dessert

La mia Liguria...

Si effettua per tutto il tavolo

80 p.p.



Antipasti

Crepinette di rana pescatrice, bietola novella e scampo	26
Calamaro ripieno, fave, piselli, primosale e 'nduja	25
Scampi scottati, pan brioche e salsa al bergamotto	35
Animella glassata in agretto di pomodoro costoluto	25
Carota marinata con riduzione di arancia e limone	22

Primi

Plin al bagnun di acciughe	24
Spaghetto affumicato e crudo di scampo	28
Risotto all'arziglio	28
Paccheri "Pastificio Massi" al Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse e pepe lungo tostato	24

Secondi

Baccalà in tre portate	30
Rombo, funghi cardoncelli, dashi al manzo e cozze	40
Agnello con sedano rapa, rucola selvatica e mandorla	32
Guancia di vitello al Vermentino, Parmigiano Reggiano e miso	32



Dolci

Nocciola, passion fruit e arachidi	12
La mia Liguria...	12
Pane, olio, sale, cioccolato e sciroppo d'acero	12
Torta delle rose, zabaglione al Passito e gelato all'extra vergine	12
Degustazione di formaggi	16

Coperto 3€/persona



*I prezzi indicati sono in euro
Carta di controllo allergeni consultabile su richiesta*