

Degustazioni

Essenza...

Degustazione 4 portate a scelta dallo chef Abbinamento vini
€ 55,00 € 28,00

Evoluzione...

Degustazione di 6 portate di classici e inediti Abbinamento vini
€ 75,00 € 42,00

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO PROPOSTI PER TUTTO IL TAVOLO

A la cart

Ostrica, maracuja e Gin mare
€ 6,00

Seppia, rapa rossa, caviale di salmone e acqua di piselli
€ 20,00

Tonnetto crudo a modi puttanesca
€ 22,00

La mia frisa
€ 20,00

Sgombro, friggirelli e guacamole
€ 20,00

Mazzancolle al vapore, asparagi bianchi e salsa olandese
€ 22,00

I love crudo..
Degustazione di crudi di pesce
€ 40,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione.

Le paste e risotto

Risotto, aglio orsino e maionese alla colatura di alici
€ 20,00

Spaghettoni, bottarga di tonno, latte di mandorla e ricci
€ 25,00

Ravioli di melanzane, scampi e peperone crusco
€ 22,00

Pacòte risottate, pesce di scoglio e capperi
€ 22,00

I pesci e le carni

Triglia, patate viola e peperoni del giorno prima
€ 25,00

Scorfano, asparagi e melissa
€ 24,00

Branzino, agretti e limone
€ 25,00

Filetto di manzo, carciofo e chiodi di garofano
€ 25,00

Lavoriamo con pesce di mare non allevato, siamo a favore della sostenibilità del mar mediterraneo, cerchiamo di rispettare e far conoscere le stagionalità del pesce che proponiamo.

Dessert

Fragole e panna..
come non le hai mai mangiate
€ 12,00

Yougurt, pesche e miele..
il dolce quasi salutare
€ 10,00

Zafferano a Corte Livia
Gelato allo zafferano, crumble al cioccolato, saba e foglia d'oro
€ 10,00

Gelato alla nocciola home made
€ 6,00