
Atmosfera

*Uno spazio raffinato, ricercato, quasi magico...
un luogo unico dove perdersi tra i piaceri del gusto.*

*Perle di sapore per gustare le nostre materie prime,
selezionate accuratamente per assicurarvi solo la massima qualità.*

*Leggerezza ed equilibrio
per descrivere al meglio le creazioni della nostra cucina.*

Degustazione

I Sensi

La Genovese di Seppia è una Bufala

•
Capasanta Sparacelli Aglio Fermentato Bergamotto

•
Pasta con Sarde Finocchietto selvatico Pane “atturratu”

•
Maialino nero Mela rossa Cavolo Mirto

•
Pre-dessert

•
Rum Caramello Tabacco

45 Euro

A



Degustazione

Atmosfera

Manzo marinato al Miele Pere Passito Acetosella



Scampo Rafano Arancia Alga



Casoncelli Cavolfiore Pinoli Bagoss



Carciofo Santoreggia Patata Mandriano



Piccione Scorzonera Bietola rossa Melograno



Pre-dessert



Nocciolato

60 Euro

A



Antipasti

La Genovese di Seppia è una Bufala

16

Manzo marinato al Miele Pere Passito Acetosella

15

Capasanta Sparacelli Aglio fermentato Bergamotto

17

Scampo Rafano Arancia Alga

23

È tempo di Patate

14

A



Primi

Pasta con Sarde Finocchietto selvatico Pane “atturratu”

15

Risotto Aghi di pino Gamberi di Mazara Pistacchio

18

Linguine Macco di Fave bianche Triglia Anice

18

Spigola Ravanello Ginepro

14

Casoncelli Cavolfiore Pinoli Bagoss

16

A



Secondi

Carciofo Santoreggia Patata Mandriano

20

Polpo Cotogna Catalogna Lardo

22

Nasello in conserva Timo Barbabietola Lattuga affumicata

25

Piccione Scorzonera Bietola rossa Melograno

25

Maialino nero Mela rossa Cavolo Mirto

28

A



Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.