

---

## 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



Manzo marinato al Miele, Pere, Passito e Acetosella



Casoncelli, Cavolfiore, Pinoli e Bagoss



Nasello in conserva di Timo, Barbabietola e insalata di Lattuga affumicata



Pre-dessert



Rum, Caramello e Tabacco

45 Euro

A



---

*Degustazione*

---

## *Atmosfera*

Capasanta, Sparacelli, Aglio fermentato e Bergamotto

•

Nervetti, crema di Fagioli, Rossa di Tropea e Salsa verde

•

Pastinaca, tuorlo d'Uovo e terra di Castagne

Risotto alle Rape, Foglie d'autunno e Ricci... di mare

•

Porro, Stracchino e Finferli

•

Piccione, Scorzonera, Bietola rossa e Melograno

•

Pre-dessert

•

Nocciolato

60 Euro

A

---

*Antipasti*

---

La Genovese di Seppia è una bufala

16

Manzo marinato al Miele, Pere, Passito e Acetosella

15

Capasanta, Sparacelli, Aglio fermentato e Bergamotto

17

Nervetti, crema Fagioli, Rossa Tropea e Salsa verde

15

È tempo di Patate

14

A



---

*Primi*

---



Pasta “Gentile” con Sarde, Finocchietto selvatico e Pane “turratu”

15

Risotto alle Rape, Foglie d’autunno e Ricci... di mare

18

Linguine, macco di Fave bianche, Triglia e Anice

18

Pastinaca, tuorlo d’Uovo e terra di Castagne

14

Casoncelli, Cavolfiore, Pinoli e Bagoss

16

---

*Secondi*

---

Porro, Stracchino e Finferli

20

Polpo tra Cotogna Catalogna e Lardo

22

Nasello in conserva di Timo, Barbabietola e insalata di Lattuga affumicata

25

Piccione, Scorzonera, Bietola rossa e Melograno

25

Cosce di Rana, radice di Prezzemolo, Pioppini e Alga marina

28

