

Cappon Magro 🐟 della Tradizione	(1,2,3,4,12)	€ 15,00
Selezione di salumi di mare, marmellate	(1,4)	€ 19,00
Tonno rosso 🐟 Rf - Tonno	(3,4)	€ 18,00

Linguine alle Vongole Veraci 🐟	(1,4,12,14)	€ 18,00
Spaghetto ai ricci di mare 🐟	(1,4)	€ 24,00
Raviolo au Tuccin di Tonno Rosso 🐟	(1,3,4,7,8,12)	€ 18,00
Cioppin alla Ligure 🐟	(4,9,12)	€ 21,00

Lingotto di Tonno Rosso 🐟 alla Brace, Fondente, verdure di stagione	(4,9,12)	€ 19,00
Pescato Frollato 🐟 alla Brace	(4,9,12)	€ 21,00
Caviglio alla Ligure	(8,9)	€ 19,00

Entry Level 🐟 (prova il pesce frollato)	(4)	€ 12,00
Crudité di Pescato e Crostacei 🐟	(3,4,14)	€ 39,00
Sashimi di Pescato 🐟	(4)	€ 21,00
Tartare di Pescato 🐟	(4)	€ 20,00
Ostriche Quattro Aguas..... (al pz)	(14)	€ 5,00

Accogbe 🐟 Impanate Fritte	(1,3,4,7)	€ 16,00
Fritto di Totani Freschi 🐟	(1,14)	€ 18,00
Gamberi 🐟 in Crosta di Malt	(2,7)	€ 18,00
Panna Cotta Tradizionale	(3,7)	€ 8,00
Dolce del Giorno	(1,3,7,8)	€ 10,00

lo Sgombro glaziato 🐟, zucca, la sua spuma	€ 19,00 (4,7)
--	------------------

la Porchetta di spada 🐟, il suo fondo, carveto viola croccante	€ 23,00 (4)
---	----------------

la Rostella di pescato 🐟, verdura km 0	€ 21,00 (4)
--	----------------

Menù Degustazione (per tutto il tavolo)

Sashimi o Tartare di pesce pescato 🐟	(4)
--------------------------------------	-----

il Tagliatino fresco, burro al lime, bottarga buone made	(1,4,7)
--	---------

il Pesce Pescato 🐟 alla brace	(4,12)
-------------------------------	--------

la Panna Cotta della tradizione	(3,7)
---------------------------------	-------

€ 48,00 a persona

🐟 *Troncino Frollato congelato (Abbonarsi) in loco come trattamento di bonifica preventiva e mantenimento*
Il Troncino frollato al sale commensale crudo è un prodotto crudo e a stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento CE Reg.1831/2003 (allegato III) sezione VIII cap. 3 lettera D punto 1.
Aguas Aligantes Evolución del Tiempo. Non è richiesta cottura. commensale con sashimi alleghe e a state presso la chandola a regolare eventuali allergie.

🐟 *Troncino Frollato congelato (Abbonarsi) in loco come trattamento di bonifica preventiva e mantenimento*
Il Troncino frollato al sale commensale crudo è un prodotto crudo e a stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento CE Reg.1831/2003 (allegato III) sezione VIII cap. 3 lettera D punto 1.
Aguas Aligantes Evolución del Tiempo. Non è richiesta cottura. commensale con sashimi alleghe e a state presso la chandola a regolare eventuali allergie.



La Pesciugatura

UNA NUOVA FRONTIERA
PER IL PESCE FRESCO, LA
SUA FROLLATURA.

SUI PRODOTTI DEL MARE C'È ANCORA MOLTO SCETTICISMO MA SOPRATTUTTO TANTISSIMO DA SAPERE E DA SCOPRIRE. DUNQUE, L'ANTICO LUOGO COMUNE CHE IDENTIFICA NEL PESCE FRESCHISSIMO IL MIGLIOR PRODOTTO POSSIBILE INIZIA A SCRICCHIOLARE A SUON DI RICETTE MERAVIGLIOSE, ADOTTATE DAGLI CHEF PIONIERI DELL'AFFINAMENTO DEL PESCE, LA SUA FROLLATURA. IN CUCINA, L'ECCCELLENZA È IL RISULTATO DELLA RICERCA ASSOCIATA ALLA MATERIA PRIMA DI ALTA QUALITÀ, OTTENERE UNA MATURAZIONE OTTIMALE, IN CUI IL SAPORE DEL PESCE AUMENTA ESPONENZIALMENTE, ASSOCIANDOLO A TECNICHE DI COTTURA RAFFINATE PER UN CONNUBIO PERFETTO. DICIAMO SUBITO CHE QUESTA TECNICA HA IL VANTAGGIO, NON SOLO DI VALORIZZARE IL GUSTO, LA TENEREZZA E I VALORI NUTRIZIONALI, MA OVVIAMENTE ALL'ANTICO E ANNOSO PROBLEMA DELLA RAPIDA DEPERIBILITÀ DEL PESCE, ARRIVANDO A CONSERVARLO ANCHE FINO A UN MESE E OLTRE. È BENE CHIARIRE CHE SI TRATTA DI UN PROCESSO MOLTO COMPLESSO, LUNGI DAL SEMPLICE ESSICCAMENTO, COME QUELLO, AD ESEMPIO, USATO PER LO STOCCHIO, PARLIAMO DI UN PESCE CHE TRATTIENE TUTTI I SUOI UMORI, CHE CONSERVA LE PECULIARITÀ SOSTANZIALI DI QUELLO FRESCO E CHE AUMENTA LA CONSISTENZA DELLE CARNI, L'INTENSITÀ DEL PROFUMO E LA CONCENTRAZIONE DEL SAPORE. IL PESCE, AFFINCHÉ SI POSSA GIUNGERE AD UN PUNTO DI DEGUSTAZIONE IDEALE, SONO NECESSARI I FONDAMENTALI PROCESSI DI FROLLATURA, PRIMA, E DI MATURAZIONE, POI, GLI ABILI CHEF PREPARANO I PESCI ALL'AFFINAMENTO ELIMINANDO LE SQUAME E ALCUNI RITAGLI ESTERNI DELLA PELLE, EVISCERANDOLI DAGLI ORGANI INTERNI. SUCCESSIVAMENTE IL PESCE DESQUAMATO, DISANEGATO ED EVISCERATO VIENE APPESO CON UN GANCIO IN UNA "CAMERA" SPECIALE, DOVE UNA Sonda SPECIALE, CHE VERIFICA E GOVERNA IL PH, NE CONTROLLA LA TEMPERATURA, L'UMIDITÀ E IL RICIRCOLO DELL'ARIA, GRAZIE A QUESTI TRE SEMPLICI PARAMETRI NATURALI, IL PESCE PUÒ AFFINARE, IN TUTTA SICUREZZA SCONGIUNGUENDO SCIENTIFICAMENTE QUALSIVIA PROLIFERAZIONE BATTERICA, VA DA SÉ CHE SPECIE DI PESCI DIVERSI PER QUALITÀ E PESO AVRANNO BISOGNO DI SPECIFICI TEMPI DI AFFINAMENTO. IN UN'OFTICA ETICO-SOSTENIBILE, NONCHÉ DI RISCOPERTA DEI "GIÙ POVERI", NON SI BUTTA VIA PIÙ NIENTE. LA TECNICA DELL'AFFINAMENTO DEL PESCE PERMETTE DI UTILIZZARE OGNI PARTE ANATOMICA, ABRATTENDO NOTEVOLMENTE LA PERCENTUALE DI SCARTI, A BENEFICIO DEL GUSTO E DELL'OTTIMIZZAZIONE, NUOVA TENDENZA ED ESIGENZA CHE SI ORIENTA VERSO IL "KM 0" OVVERO VERSO LO "SCARTO 0".



Scan Me For
English Menus

