

La Nostra Cucina

Tartare dell'Alchimista

Carne di fassona "Omegalleva", uovo, capperi di Salina, colatura di alici, senape di Digione, salsa worchester, tabasco, olio all'aglio, olio EVO, sale nero di Molokai, pepe nero, aceto di birra, cipolla di tropea con crostini di pane e burro.

antipasto (100 gr) 13€ secondo (200 gr) 23€

Burrata di Murgia "Slow Food" e culatello "Torresan"

antipasto 13€ secondo 21€

Bigoli alla canapa con ragù di carni bianche,

crema di piselli dei nostri orti e zeste di arancia 14€

Chateau Briand

con salsa bernese al dragoncello, riduzione di Valpollicella Ca' Rugate e germogli
secondo (250 gr) 23€

Filetto di sorana, Abuelo Rum e l'asparago bianco

secondo (250 gr) 28€

Acciughe del Cantabrico "Coda Nera"

con pane a lievito madre tostato, burro di malga e puntarelle

antipasto 10€ secondo 18€

Sashimi di pescato del giorno* (vedi disponibilità giornaliera)

antipasto 20€ secondo 35€

Baccalà all'Ibiscus

con asparagi bianchi crudi marinati

antipasto 13€ secondo 23€

Capasanta al tartufo

su crema d'aglio al latte

antipasto 13€ secondo 25€

Il Polpo e la patata

polpo all'alga Kombu, patata sifonata e paprika affumicata

antipasto 13€ secondo 23€

Branzino, "Portobello" Gin e latte di cocco

con cavolo nero e cialda di amaranto

antipasto 13€ secondo 25€

Fettuccine scampi e cacio pepe*

fettuccine fatte in casa con pecorino romano conciato al pepe e scampi nostrani 18€

Crema di piselli dei nostri orti

con miso, rape rosse e polvere di olive di Taggia

antipasto 8€ primo 13,5€



MESCOLE

PORTOBELLO SLIM

*Portobello gin, W tonic
DRY*

BOTANICAL

*J Wray Rum, Bitter allo
yuzu, sciroppo alla
salvia, lime*

MANDARIN MARGARITA

*Tequila Espolon, triple sec
Gagliardo, succo di limone,
zucchero*

VENETO SOUR

*Wild Turkey bourbon, Prunola,
zucchero, succo di limone,
valpollicella*

PANAMA DIXIT

*Rum Abuelo 7, Rum Santa Teresa,
Grand Marnier, 1 passion fruit,
limone, orzata*

PORTOBELLO TONIC

Portobello gin, W tonic

IL BELLO

*Portobello Gin,
Umami bitter, W tonic*

RED FLOWER

*Kozue Japanese Gin,
infuso di ibiscus, W Tonic
botanic*

JAMMY

*JWray Gold Rum, zucchero,
infuso di camomilla, limone*

TIOVIVO

*vodka alla paprika e mela,
Shimenomi genshu sake,
sciroppo di polenta, succo di limone*

LONDON OKINAWA

*Portobello gin al miglio, kombutcha
Nigori Sake, sciroppo di amaranto*

KATSOBUSHI

*Bruxo Mezcal,
400 conigli Pepper Gin,
kombutcha, sciroppo di katsobushi*

SAGE

*Tequila Espolon,
Crema di menta bianca,
sciroppo di salvia, succo di limone*



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

BEPPIN

*Junmai
Gold Medal Slow Food Japan*

AZUMA RIKISHI

*Junmai Tokubetsu
da riso Gobyakumanseki*

UROKO YAMAHAI

*Junmai invecchiato
in grotta di montagna*

SHIRAYUKI

TARUZAKE

Honjozo in botti di cedro

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

DEWAKAZURA

TSUYAHIME

Junmai Ginjo

HATSUMAGO DENTSHO

Kimoto Junmai

KUROMATSU KENBISHI

*honjozo
di una cantina del 1505*

OTOKOYAMA RAIJIN

*Honjozo
frutta e secchezza*

OKIMASAMUNE GINPA

*Junmai
mineralità e fragranza marina*

MASUMI YAWARAKA

*Junmai Ginjo
sake di nuova generazione*

AZUMA YAMAGATA

*Junmai Ginjo
dai sentori tropicali*

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04