

Babri Rossi

RISTORANTE



Enrico Marmo



MENU MOMENTO

Un menu esperienziale, concepito su misura per il cliente, secondo la creatività dello Chef. Si tratta di piatti unici, pensati e creati sul momento utilizzando vegetali e materie prime del mare.

Un menu che unisce la cucina sperimentale a sapori decisi e raffinati, per un'esperienza esclusiva e piacevolmente imprevedibile in cui nulla è prestabilito.

—

Cinque portate 105

Sette portate 125

—

Wine Pairing

Cinque calici 70

Sette calici 90

I menu degustazione, data la loro complessità di esecuzione, vengono proposti per l'intero tavolo.

CARTA

(secondo disponibilità)

Fantasia di pesce crudo e crostacei 65

Scampi locali cotti sulla brace di ulivo 65

Novellame, cavolo nero, salsa di acciuga e limone 50

Spaghetto Gentile, ricci di mare e rosmarino 50

1982 - Ravioli della Pina 45

Pescato secondo il mare e le verdure di Gianluca 50

Coniglio arrosto alla ligure 50

Animella & erbe amare 50

*Si prega di comunicare, in fase di prenotazione,
la presenza di intolleranze e allergie.*

