



*Babri Rossi*

RISTORANTE



Enrico Marmo

# MENU MOMENTO

Un menu expérientiel, taillé sur mesure pour le client, selon la créativité du Chef. Ce sont des plats uniques, pensés et créés sur place à partir de légumes et de matières premières de la mer.

Un menu qui combine une cuisine expérimentale avec des saveurs fortes et raffinées, pour une expérience exclusive et agréablement imprévisible dans laquelle rien n'est prédéterminé.

---

5 suites 120

7 suites 140

---

## *Accord mets et vins*

Riviera (5 verres) 70

Internazionale (7 verres) 90

*Les menus de dégustation, en raison de leur complexité d'exécution,  
sont proposés pour toute la table.*

# À LA CARTE

(selon disponibilité)

Fantaisie de poisson cru et crustacés

Langoustines locales cuites à la braise d'olive

Potage de légumes du jardin et crustacés

Spaghetti Gentile, oursins et romarin

1982 – Ravioli de la Pina

Poisson du jour et légumes de Gianluca

Lapin rôti à la ligurienne

Ris de veau & herbes amères

—

2 plats à la carte 125

3 plats à la carte 175

*Les menus de dégustation, en raison de leur complexité d'exécution,  
sont proposés pour toute la table.*

