



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.

5 portate 120

7 portate 140

Wine Pairing

Riviera (5 calici) 70

Internazionale (7 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

Scampi locali cotti sulla brace di ulivo

“Potage” di verdure del nostro giardino e crostacei

Spaghetto Gentile, ricci di mare e rosmarino

1982 - Ravioli della Pina

Pescato secondo il mare
e le verdure di Gianluca

Coniglio arrosto alla ligure

Animella & erbe amare

—

2 piatti alla carta 125

3 piatti alla carta 175

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile
consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
a richiesta, dal personale in servizio.*

