

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.

Cinq suites 115
Sept suites 135

Accord mets et vins

Cinq verres 70
Sept 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 70

Langoustines locales cuites à la braise d'olive 70

Artichauts de la Riviera, gambas rouge de Sanremo 55

Spaghetti Gentile, oursins et romarin 50

1982 – Ravioli de la Pina 45

Poisson du jour et légumes de Gianluca 50

Lapin rôti à la ligurienne 50

Ris de veau & herbes amères 50

*Merci de communiquer, lors de la réservation,
la présence d'intolérances et d'allergies.*

