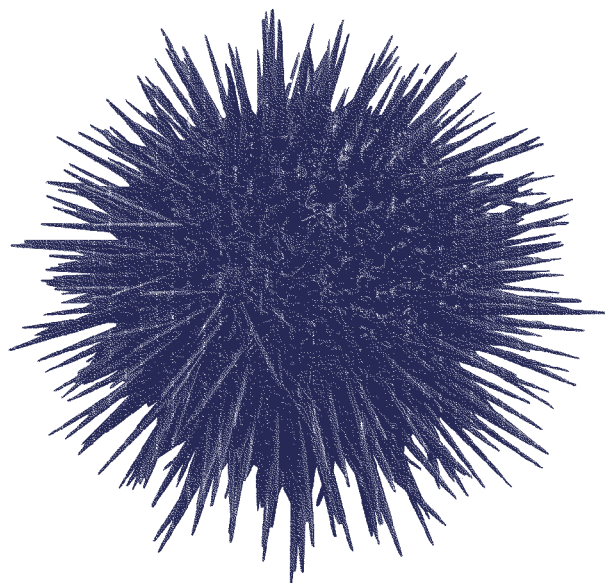


Babri Rossi

RISTORANTE

MENU DU DÎNER



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

3 verres 50

5 verres 70

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

Crustacés aux herbes de la Riviera en casserole

"Potage" de légumes de notre jardin et poisson de saison

Linguine Mancini, ail de Vessalico,
poutargue et seiche crue

1982 - Ravioli de la Pina

Poisson du jour et les légumes de Gianluca

Lapin à la ligure

Ris de veau & caviar Voyage

—

2 plats à la carte 125

3 plats à la carte 175

Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie, sur demande, par le personnel en service.

