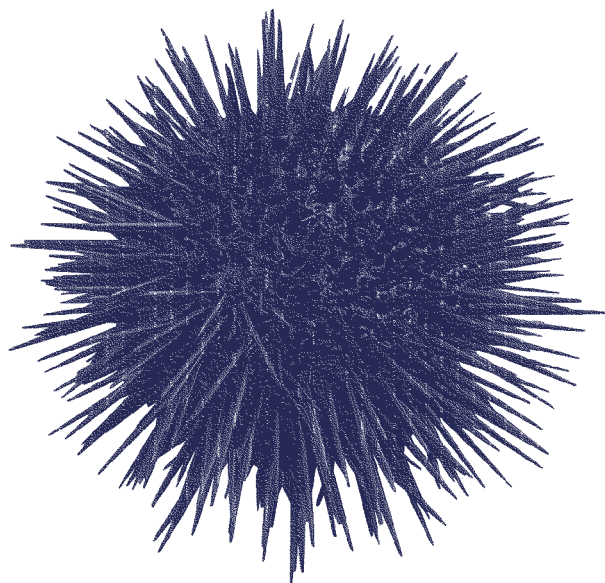


*Babri Rossi*

RISTORANTE

MENU CENA



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*

Lasciatevi sorprendere dall'abbinamento vini che vi proponiamo. Sarà un viaggio, che accompagnerà i piatti dello chef Enrico Marmo.

3 calici 50

5 calici 70

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

Crostacei alle erbe di riviera cotti in tegame

"Potage" di verdure del nostro orto  
e pescato del momento

Linguine Mancini, aglio di Vessalico,  
bottarga e crudo di seppia

1982 - Ravioli della Pina

Pescato secondo il mare e le verdure di Gianluca

Il coniglio alla ligure

Animella & caviale Voyage

—

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.*

