Alla Lunga
Ristorante

Menù dello chef €100

(servito per un tavolo completo,)

(Scelta consentita entro e non oltre le 21 e 10)

Un semplice viaggio tra i sapori di mare, trionfo della materia prima di eccellenza che le nostre coste mediterranee ci offrono tutti i giorni. Esaltare la qualità con accostamenti classici ma mai scontati. Coprotagoniste le tecniche della fermentazione e stagionatura che ci permettono un bilanciamento ed eleganza dei sapori nel piatto. Buon viaggio! GebrisChef.

Benvenuto dalla cucina

Ombrina

Capasanta

Seppia

Razza e Telline

Scampo

Pescato del giorno

Tonno Rosso

Limone e Maracujá (pre-dessert)

Nocciole Liguri e rosmarino

Coperto €4,5

Menú i grandi classici di Alla Lunga €115

(servito per un tavolo completo)

(Scelta consentita entro e non oltre le 21 e 30)

Dal 2019 Alla Lunga Ristorante si distingue selezionando direttamente sul mercato la migliore materia prima, attraverso esperienza, studio e buoni rapporti umani. Vogliamo quindi proporvi un percorso dei tre piatti che più hanno allietato i nostri commensali, permettondoci di crescere fino a dove siamo arrivati oggi.

Un dipinto di mare

(Crudo di mare composto dai 16 ai 20 ingredienti in base alla stagione)

Spaghetto quadrato solo riccio

(Polpa di riccio selezionata dagli chef, bottarga di riccio di nostra produzione e riccio intero in abbinamento)

I crostacei alla Catalana

(Selezione di gamberi locali, scampo e astice conditi con pomodorini selezionati e cipolla rossa italiana)

Dessert a scelta dalla carta

Coperto €4,5