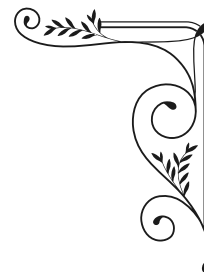


AQUAVIVA
RESTAURANT



- ANTIPASTI -

Noce di capasanta flambata, lardo di Patanegra, hummus di ceci e polvere di barbabietola 17€

Tentacolo di polpo arrostito, parmantier allo zenzero e zafferano, julienne di ortaggi agrodolce 17€

Baccalà mantecato, crumble salato e la nostra composta di cipolle rosse 16€

Battuta al coltello di Fassona Piemontese, uovo 63°, toma blu del Monviso e tartufo nero 16€

Flan di cardo gobbo, fonduta di taleggio DOP, topinambur e nocciole 14€

- PRIMI -

Spaghetti "Pastificio Felicetti" con vongole veraci 18€

Tondelli integrali di stracciatella e pistacchi, bisque di crostacei, crudo di gamberi, limone e pepe rosa 18€

Chicche di patate viola con filange di totanetti, battuto di pomodori secchi e taggiasche 17€

Carnaroli "Gli Aironi Gemma", mantecato con robiola di capra di Roccaverano DOP, Rossese in riduzione e pere caramellate 19€

Trofie artigianali con pesto, patate e fagiolini della tradizione 14€

- SECONDI -

Frittura mista di calamari, gamberi e acciughe, verdure croccanti e panissa 22€

Branzino in guazzetto alla Ligure, cubo di patate rosticciate con timo e maggiorana 20€

Trancio di ombrina CBT, servito con misticanza di verdure di stagione 20€

Filetto di Fassona Piemontese, glassato al Porto, scalogno marinato e carciofi croccanti di Albenga 23€



Servizio Coperto: 2,50€

*in mancanza di prodotto fresco sarà usato prodotto surgelato

