

ANTIPASTI

ANTIPASTO "CORALLO " insalata di polipo alla piastra con tortino di ratatouille, brandacujun alla moda ligure e seppie saltate con verdure su crema di fagioli di Pigna

INSALATA DI MARE TIEPIDA

INSALATA DI POLPO CON PATATE

TARTARE DI TONNO CON INSALATINA DI CARCIOFI E AGRUMI

BRANDACUJUN ALLA MODA LIGURE

CALAMARI ALLA PIASTRA CON RISO NERO SALTATO CON VERDURE SU VELLUTATA DI FAGIOLI DI PIGNA

BOCCONCINI DI SALMONE AL SESAMO CON SFORMATINO DI SPINACI

UOVO BARZOTTO SU CREMA DI PARMIGIANO E CROSTINO DI PANE TOSTATO

PRIMI PIATTI

LINGUINE DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO

TAGLIOLINI CON VONGOLE VERACI E COZZE CON BESCAMELLA ALLO ZAFFERANO

SPAGHETTI PASTIFICIO MANCINI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI TONNO

RISOTTO CARNAROLI DEL PAVESE AI CARCIOFI CON FONDUTA DI TALEGGIO

TAGLIOLINI ALLA POLPA DI GRANCHIO

RAVIOLI DI BORRAGINE AL BURRO CHIARO E SALVIA O AL POMODORO

GNOCCHETTI DELLO CHEF AL SUGO DI POMODORO O AL PESTO

SECONDI PIATTI

BRANZINO DI MARE INTERO COTTO IN FORNO CON MANTO DI SALE(A L' ETTO) 7,00

TONNO SCOTTATO IN Crosta di Mandorle con verdure in tempura marinate alla soia

FILETTO DI PESCATO AL FORNO IN Crosta di pane ed erbe aromatiche su crema di carciofi e porri

PESCE INTERO ALLA LIGURE CON PATATE,CARCIOFI DI ALBENGA E OLIVE
TAGGIASCHE (A L' ETTO) 8,00

FRITTURA MISTA DI PESCE CORALLO

FRITTURA DI TOTANI

FRITTURA DI TOTANI E GAMBERI

FILETTO DI MANZO AI CARCIOFI

DOLCI

PARFAIT AL GRAND MARNIER

TARTE TATIN SU CREMA DI VANIGLIA

MINI CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

SFORMATO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE

TIRAMISU' TRADIZIONALE

CREMA CATALANA

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

MERINGATA

CROCCANTE ALLA MANDORLE CON CREMA ALLA NOCCIOLA E CUORE MORBIDO AL
CIOCCOLATO

FRAGOLE /MACEDONIA/ANANAS

SORBETTO AL LIMONE PERA E CALVADOS /MANGO

AFFOGATI AI VARI GUSTI:

CAFFE,CIOCCOLATO,AMARENA,GRAND MARNIER,WHISKI

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e di preparazione a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.