

## Gli antipasti di mare...

<i>Ostriche fine de claire</i>	€ 4,00
<i>Il salmone</i> <i>marinato al caffè, blinis al farro, chutney all'arancia e creme fraiche</i>	€16,00
<i>Il polpo</i> <i>rosticcato con carciofi e topinambur, maionese alla nocciola e aria al rosmarino</i>	€17,00
<i>Le cappesante</i> <i>scottate, verdure croccanti in agrodolce, cialda di riso e salsa teriyaki</i>	€18,00
<i>I gamberi di Oneglia</i> <i>in tempura al sesamo con zucca mantovana arrostita caprino e salsa allo speck</i>	€28,00
<i>Il crudo</i> <i>secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera</i>	€35,00

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità

# **Il trittico di pesce**

## *degustazione di tre antipasti*

*Il polpo rosticcato con carciofi e topinambur, maionese alla nocciola e aria al rosmarino*

*I gamberi di Oneglia in tempura al sesamo con zucca mantovana arrostita caprino e salsa allo speck*

*Le cappesante scottate in salsa teriyaki, verdure croccanti in agrodolce e cialda di riso*

€ 25,00 per 1 pers.

## **Gli antipasti ...di terra**

*Lo sformatino di carciofi* €16,00  
*con spuma di taleggio*

*Tartare di Fassona* €18,00  
*al tartufo nero, crostini di pane brioscato e salsa al tuorlo*

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità

# I Primi piatti

*Gli spaghetti di Gragnano* €17,00  
*alle vongole veraci*

*Le linguine di Bossolasco* €17,00  
*acciughe, granella di broccolo, peperone crusco e burro di Normandia*

*Gli gnocchi di patate e olive taggiasche* €18,00  
*piastrati, con baccalà sfogliato, crema di pinoli e dressing al prezzemolo*

*Le trofie al pesto* €13,00  
*con fagiolini e patate di montagna*

*Il riso carnaroli di Tenuta Castello* €18,00  
*ai carciofi con fonduta di sola Ligure e lumache trifolate*

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità

## Secondi

<i>Il filetto di rombo</i>	€26,00
<i>cotto a bassa temperatura, radicchio tardivo, zucca spadellata e spuma di cipolla in saor</i>	
<i>Il fritto</i>	€24,00
<i>crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori</i>	
<i>Il pescato del giorno</i>	€ 8,00 l'etto
<i>consigliato in crosta di sale al forno o alla griglia</i>	
<i>La grigliata mista</i>	€34,00
<i>secondo il pescato del giorno</i>	

## La Carne

<i>Il filetto di fassona</i>	€26,00
<i>alla griglia o al pepe verde con verdure della piana di Albenga</i>	

## I formaggi

<i>Degustazione di formaggi con marmellate miele e crostini</i>	€24,00
---	--------

Consigliamo di tenervi uno spazio per i dessert...

I signori clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale

Nel servire il pesce crudo il Ristorante rispetta quanto prescritto nel regolamento CE n° 853/2004 allegato 3, punto D

○ A seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati rispettando i ns. più alti canoni di qualità