

## *Les Hors d'œuvres de mer*

*Huîtres fine de claire* €4,00

*Le saumon* €16,00  
*mariné au café, blinis à la farine d'épeautre au four, chutney à l'orange et crème fraîche*

*Le poulpe* €17,00  
*rissolé avec artichauts et topinambours, mayonnaise aux noisettes et romarin*

*Les coquilles Saint Jacques* €18,00  
*banchées en sauce teriyaki, légumes croustillants en aigre-doux et galette de riz*

*Les gambas de Oneglia* €28,00  
*tempura de gambas au sésame avec potiron de Mantou rôti, chèvre et sauce au speck*

*Le poisson Cru* €35,00  
*selon la pêche du jour servi à notre manière*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés respectant notre plus haute qualité

## *Dégustation de trois hors d'œuvres de mer:*

*Le poulpe risolé avec artichauts et topinambours,  
mayonnaise aux noisettes et romarin*

*Tempura de gambas d'Oneglia au sésame avec potiron de Mantou rôti  
chèvre et sauce au speck*

*Les coquilles Saint Jacques blanchies en sauce teriyaki, légumes  
croustillants aigre-doux et galette de riz*

*€ 25,00 par personne*

## *Les Hors d'œuvres de terre*

*Le flan d'artichauts €16,00  
avec mousse de fromage Taleggio*

*Le tartare de viande de bœuf « Fassona » €18,00  
à la truffe noire, croûtons de pain brioché et sauce au jaune d'oeuf*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer  
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions  
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés  
respectant notre plus haute qualité

## *Pâtes, Ríz, Gnocchí, Pestou ...*

*Les spaghetti de Gragnano* €17,00  
*aux palourdes*

*Les linguine de Bossolasco* €17,00  
*avec anchois, pépites de brocolis, poivron crusco de Senise doux séché  
et beurre de Normandie*

*Les gnocchí de pommes de terre et olives taggiasche* €18,00  
*rissolés, avec morue, crème de pignons et dressing au persil*

*Le pestou* €13,00  
*trofie au pestou avec haricots verts et pommes de terre  
de montagne*

*Le risotto carnarolí Tenuta Castello* €18,00  
*avec artichauts, fondue de fromage solá de la Ligurie  
et fricassée d'escargots*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer  
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions  
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D  
○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés  
respectant notre plus haute qualité

## *Le poisson*

*Le filet de turbot* €26,00  
*cuit à basse température, chicorée rouge tardive, potiron sauté et mousse d'oignons à l'aigre-doux*

*La Friture* €24,00  
*crustacés, calmars et poissons de "Paranza" accompagnés de saveurs croustillantes*

*La pêche* €8,00/100g  
*le poisson frais en croûte de sel, au four ou au gril*

*La grillade* €34,00  
*selon la pêche du jour*

## *La viande*

*Le filet de Fassona* €26,00  
*au gril ou au poivre vert avec légumes de la plaine d'Albenga*

*Les fromages* €24,00

*Dégustation de fromages avec confitures, miel et croûtons*

*Veillez garder une petite place pour goûter  
un de nos desserts...*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer  
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D  
○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés respectant notre plus haute qualité