

## *Les Hors d'œuvres de mer*

<i>Huîtres fine de claire</i>	€4,00
<i>Gambas de Oneglia</i>	€6,00
<i>Le saumon</i> <i>mariné aux agrumes, condiglione à l'orange et fenouil, chips de panissa frite et crème aigre au parfum de poivre de Sichuan</i>	€17,00
<i>Les bébé-poulpes</i> <i>« in zimino » de pois chiches et sauté de crucifères</i>	€18,00
<i>La joue de morue</i> <i>blanchie sur crème de potiron rôti et sauce aux anchois</i>	€18,00
<i>Le poulpe</i> <i>rissolé au paprika doux, crème de pommes de terre fumées, gelée au chinotto et galette de riz croustillante</i>	€19,00
<i>Les rougets</i> <i>en ragoût, arancini de riz farcis aux cèpes au curry</i>	€19,00
<i>Les gambas violettes</i> <i>tartare de gambas avec confiture de kumquat, fromage robiola de la Val Bormida et salade au cresson</i>	€30,00
<i>Le poisson Cru</i> <i>selon la pêche du jour servi à notre manière</i>	€38,00

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 rissolé au paprika doux, crème de pommes de terre fumées,  
gelée au chinotto et galette de riz croustillante*

*Le ragoût de rougets, arancini de riz au curry avec cœur de cèpes*

*La joue de morue blanchie sur crème de potiron rôti et sauce aux anchois*

*€ 25,00 par personne*

## *Les Hors d'œuvres de terre*

*Le flan de topinambours €16,00  
avec fondue de fromage Castelmagno*

*L'œuf en panure croustillante €18,00  
artichauts d'Albenga, saucisse de Bra et truffe noire*

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 gnocchí de farine de châtaigne* €18,00  
*avec calmars, artichauts, tomates cerise, crème de topinambours et sauce au persil*

*Les spaghetti de Bossolasco* €19,00  
*aux fruits de mer*

*Le risotto d'épeautre* €20,00  
*au potiron avec poulpe rissolé et crème de fromage de chèvre*

*Les scialatielli au piment rouge* €19,00  
*avec ail, huile d'olive, morue et mousse de feuilles de navet*

*Les tagliolini 30 jaunes d'oeuf* €22,00  
*aux cèpes avec langoustines lardées*

*Le pestou* €15,00  
*trofie au pestou avec haricots verts et pommes de terre de montagne*

*Les ravioli* €24,00  
*de foie gras et pommes de terre, truffe noire et chanterelles*

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 turbot à la milanaise* €28,00  
*pané et cuit dans le beurre clarifié, salade de puntarelle, mousse de chicorée rouge et poudre de speck*

*L'ombrine* €26,00  
*cuite à une basse température et poêlée, purée de céleri-rave, artichauts rôtis et vinaigrette à la moutarde*

*La Friture* €25,00  
*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* €35,00  
*selon la pêche du jour*

## *La viande*

*Le filet de Fassona* €30,00  
*au gril ou au poivre vert avec légumes de la plaine d'Albenga*

*La pintade* €24,00  
*farciée aux châtaignes et au lard, fondue de Morbier et quenelles de pommes de terre au romarin*

## *Les fromages*

*Dégustation de fromages avec confitures, miel et croûtons*  
€18,00

*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