

## *Seefisch-Vorspeise*

<i>Auster fine de claire</i>	€ 4,00
<i>Oneglia Garnelen</i>	€ 6,00
<i>Lachs</i> <i>marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten, Fenchel und Orangen-Condiglione, frrittierte Panissa Chips und saure Sahne mit Szechuanpfeffer Aroma</i>	€17,00
<i>Mini-Pulpos</i> <i>Zimino-Kichererbsen und geröstete Kreuzblütler</i>	€18,00
<i>Stockfisch</i> <i>blanchierter Stockfisch auf geröstete Kürbis-Creme und Sardellen Sauce</i>	€18,00
<i>Seepolyp</i> <i>Seepolyp mit süßem Paprika Gewurz geröstet, Räucherkartoffeln-Creme Chinotto Gelée und knusprige Reis-Cracker</i>	€ 19,00
<i>Meerbarbe</i> <i>Meerbarbe-Ragout, Reis Arancini mit Curry und mit Steinpilzen gefüllt</i>	€ 19,00
<i>Lila Garnelen</i> <i>Tartare mit Kumquat Marmelade, Robiola Käse und Brunnenkresse Salat</i>	€30,00
<i>Roh Fish</i> <i>des Chefs, je nach Tagesfischerei</i>	€ 38,00

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

## *Drei Meer-Vorspeiseprobe*

### *Seepolyp*

*Seepolyp mit süßem Paprika Gewurz geröstet, Räucherkartoffeln-Creme  
Chinotto Gelée und knusprige Reis-Cracker*

### *Meerbarbe*

*Meerbarbe-Ragout, Reis Arancini mit Curry und mit Steinpilzen gefüllt*

### *Stockfisch*

*blanchierter Stockfisch auf geröstete Kürbis-Creme  
und Sardellen Sauce*

*€ 25,00 pro Person*

## *Vorspeise*

### *Topinambur-Pudding*

*mit Castelmagno Käse Fondue*

*€16,00*

### *Knuspriges paniertes Ei*

*Albenga Artischocken, Bratwurst aus Bra  
und schwarze Trüffel*

*€18,00*

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

## *Nudeln, Reis, Gnocchi, Pestou*

*Kastanien Gnocchi* €18,00  
*mit Kalmare, Artischocken, Pachino Kirschtomaten, Topinambur Creme und Petersilie Sauce*

*Bossolasco Spaghetti* €19,00  
*mit Meeresfrüchthen*

*Scialatielli* €19,00  
*mit Knoblauch, Olivenöl, rote Pfefferschote, Stockfisch und Rübenblätter Creme*

*Dinkel-Risotto* €20,00  
*mit Kürbis, geröstetem Seepolyp und Ziegenkäsecreme*

*30Eigelb Tagliolini* €22,00  
*mit Steinpilzen und Scampi im Speckmantel*

*Trofie auf genuesische Art* €15,00  
*mit Pesto Sauce aus Basilikum, Knoblauch, grüne Bohnen und BergKartoffeln*

*Ravioli* €24,00  
*Kartoffeln -Foie gras Ravioli, Pfifferlingen und schwarze Trüffel*

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

## Seefisch

*Panierte Steinbutt* €28,00

*in geklärter Butter frittiert, katalanische Zichorie Salat, roter Chicorée Creme und Speckpulver*

*Umber* €26,00

*bei niedriger Temperatur gekocht und dann blanchiert, Knollensellerie Püree, geröstete Artischocken und Senf-Vinaigrette*

*Fischfrittüre* €25,00

*Krustentiere, Kalmare und "Paranza" Fische mit knusprigen Beilagen*

*Fischerei* € 8,00/100 g

*in Salzkruste ; gebacken; vom Grill*

*Gemischte Fisch-Grillade* €35,00

*je nach Tagesfischerei*

## Fleisch

*Fassone Rinderfilet* €30,00

*vom Grill oder mit grünem Pfeffer mit Albenga Gemüse*

*Perlhuhn* €24,00

*mit Kastanien und Speck gefüllt, Morbier Fondue und Kartoffeln Quenelles mit Rosmarin*

*Käse* €18,00

*Käse-Degustation mit Konfitüre, Honig und Brotcroûtons*

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität