

Gli antipasti di mare

<i>Ostriche fine de claire</i>	€ 4,00
<i>I gamberi di Oneglia</i>	€ 6,00
<i>Il salmone</i> <i>marinato agli agrumi, condiglione di arancia e finocchi, chips di panissa frita e panna acida al profumo di pepe di Sichuan</i>	€17,00
<i>I moscardini</i> <i>in zimino di ceci e verdure crucifere spadellate</i>	€18,00
<i>La guancia di baccalà</i> <i>scottata su crema di zucca arrostita e salsa all'acciuga</i>	€18,00
<i>Il polpo</i> <i>rosticcato alla paprika dolce , crema di patate affumicate, gel di chinotto e cialda di riso croccante</i>	€19,00
<i>Le triglie</i> <i>in ragù ,arancino di riso al curry con cuore di di funghi porcini</i>	€19,00
<i>I gamberi viola</i> <i>in tartare con marmellata di kumquat, Robiola della Val Bormida e insalata di crescione</i>	€30,00
<i>Il crudo</i> <i>Secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera</i>	€38,00

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

Polpo rostito alla paprika dolce, crema di patate affumicate,

gel di chinotto e cialda di riso croccante

Triglia in ragù , arancino di riso al curry con cuore di funghi porcini

Guancia di baccalà scottata su crema di zucca arrostita e salsa all'acciuga

€ 25,00 per 1 pers.

Gli antipasti ...di terra

Lo sformatino di topinambur €16,00
con fonduta di castelmagno

L'uovo in panura croccante €18,00
carciofi d'Albenga, salsiccia di Bra e tartufo nero

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 gnocchi di castagne €18,00
con calamaretti ,carciofi, pachino, crema di topinambur e salsa al prezzemolo

Gli spaghetti di Bossolasco €19,00
ai frutti di mare

Lo scialatiello al peperoncino €19,00
con aglio, olio, baccalà sfogliato e spuma alle cime di rape

Il farro risottato €20,00
alla zucca con polpo rosticcato e crema di caprino

I tagliolini 30 tuorli €22,00
ai funghi porcini e scampi lardellati

Le trofie al pesto €15,00
con fagiolini e patate di montagna

I ravioli €24,00
di foie gras e patate al fondo bruno, finferli e tartufo nero

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 rombo alla milanese</i>	€28,00
<i>cotto nel burro chiarificato, insalata di puntarelle, spuma di radicchio e polvere di speck</i>	
<i>L'ombrina</i>	€26,00
<i>cotta a bassa temperatura e poi scottata, purea di sedano rapa , carciofi arrostiti e vinaigrette alla senape</i>	
<i>Il fritto</i>	€25,00
<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>	€35,00
<i>secondo il pescato del giorno</i>	

La Carne

<i>Il filetto di Fassona</i>	€30,00
<i>alla griglia o al pepe verde con verdure della piana di Albenga</i>	
<i>La faraona</i>	€24,00
<i>farcita con castagne e lardo, fonduta di Morbier e quenelles di patate al rosmarino</i>	

I formaggi... €18,00

Degustazione di formaggi con marmellate, miele e crostini

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