

Les Hors d'œuvres de mer

<i>Huîtres fine de claire</i>	<i>€4,00</i>
<i>Gambas de Oneglia</i>	<i>€6,00</i>
<i>Le saumon</i> <i>mariné à la betterave sur pizza frite, bourrache sautée et gouttes</i> <i>de fromage prescinseua</i>	<i>€17,00</i>
<i>Les calmars</i> <i>rôtis, salade liquide, copeaux de feta et sauce à l'encre de seiche</i>	<i>€18,00</i>
<i>Le poulpe</i> <i>frit, avec Marò de fèves et fondue de fromage Pecorino</i>	<i>€19,00</i>
<i>Les coquilles Saint Jacques</i> <i>blanchies, escalope de foie gras, crème et sorbet de fenouil</i>	<i>€24,00</i>
<i>Le homard</i> <i>à la vapeur sur carottes violettes, lard de Colonnata, jus de radis et yogourt</i>	<i>€42,00</i>
<i>Le poisson Cru</i> <i>selon la pêche du jour servi à notre manière</i>	<i>€42,00</i>

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 frit, avec Marò de fèves et fondue de fromage Pecorino

*Les coquilles Saint Jacques blanchies, escalope de foie gras,
crème et sorbet de fenouil*

Les calmars rôtis, salade liquide, copeaux de feta et sauce à l'encre de seiche

€ 30,00 par personne

Les Hors d'œuvres de terre

*Le flan de Tomme de Mendatica €17,00
au gratin avec crème d'artichauts et perles de balsamique*

*L'œuf cuit à basse température €17,00
Rösti de pommes de terre et speck avec velouté d'asperges violettes*

*Le tartare de Fassona €18,00
mousse au raifort, gelée de pomme et céleri croustillant*

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 ravióli €17,00
aux feuilles de navets, sautés au beurre d'anchois, crumble de pain et tomates semi-séchées

Les linguine au noir de seiche €18,00
Pecorino et poivre, avec petites seiches sautées et crudité de courgettes trombette à la menthe

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

Les gnocchí €22,00
de pommes de terre fumées à la carbonara de yogourt et safran avec sériolé

Le risotto Carnaroli Tenuta Castello €28,00
aux asperges violettes, burrata fumée, langoustines crues et zeste de citron confit

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

Les tagliolini à l'épeautre €17,00
avec légumes primeurs d'Albenga, saucisse crue de Bra et sauce au fromage caciocavallo

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 bar €26,00
farcé aux asperges sur purée de pommes de terre au beurre et sauce Meunière

La bonite €25,00
en croûte d'amandes avec épinards nouveaux et crème de poivron jaune

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

Les crustacés €110,00
à la vapeur avec sélection de légumes et sauces

La viande

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

Le carré d'agneau pré salé €26,00
cuit à une basse température en croûte d'herbes aromatiques, caponata de légumes et tapenade d'olives noires taggiasche

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