

Seefisch-Vorspeise

<i>Auster fine de claire</i>	€4,00
<i>Oneglia Garnelen</i>	€6,00
<i>Lachs</i> <i>marinierter Räucherlachs mit roten Rüben auf frittierte Pizza, sautierter Borretsch und Prescinseua Käse Tropfen</i>	€17,00
<i>Kalmare</i> <i>geröstete Kalmare auf flüssigem Salat, Feta Flocken und Sepia Tinte Sauce</i>	€18,00
<i>Seepolyp</i> <i>frittierter Seepolyp mit Puffbohnen Marò und Pecorino Käse Fondue</i>	€19,00
<i>Jakobsmuscheln</i> <i>blanchierte Kammuscheln, Foie gras Medaillon, Fenchelcreme und Sorbet</i>	€24,00
<i>Hummer</i> <i>gedämpft, auf lila Karotten, Colonnata lardo Speck, Radieschen Saft und Joghurt</i>	€42,00
<i>Roh Fish</i> <i>des Chefs, je nach Tagesfischerei</i>	€42,00

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

Frittiertes Seepolyp mit Puffbohnen Marò und Pecorino Käse Fondue

Jakobsmuscheln

blanchierte Kammuscheln, Foie gras Medaillon, Fenchelcreme und Sorbet

Kalmare

geröstete Kalmare auf flüssigem Salat, Feta Flocken und Sepia Tinte Sauce

€ 30,00 pro Person

Vorspeise

Mendatica Toma Käse Pudding €17,00
gratiniert, mit Artischocken Creme und Balsamico Perlen

Langsam gekochtes Ei €17,00
Kartoffeln und Speck Rösti mit lila Spargel-Cremesuppe

Fassone Rindfleisch Tartare €18,00
Meerrettich-Mousse, Apfel Gelee und knusprige Sellerie

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

Ravioli €17,00

Rübenblätter Ravioli mit Sardellen Butter sautiert, Brot Crumble und semi-getrocknete Tomaten

Schwarze Tintenfisch-Linguine €18,00

Pecorino und Pfeffer Pasta mit sautierten Tintenfische und Zucchini Trombette-Minze Crudité

Bossolasco Spaghetti €19,00

mit Meeresfrüchten

Gnocchi €22,00

geräucherte Kartoffeln Gnocchi mit Joghurt-Safran Carbonara und Bernsteinmakrele

Carnaroli Reis Tenuta Castello €28,00

mit lila Spargeln, geräucherte Burrata Käse, rohe Scampis und kandierte Zitronenschale

Trofie auf genuesische Art €15,00

mit Pesto Sauce aus Basilikum, Knoblauch, grüne Bohnen und BergKartoffeln

Dinkel-Tagliolini €17,00

mit Albenga Gemüse, rohe Bratwurst aus Bra und Caciocavallo Käse Sauce

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

- Seebarsch-Filet* €26,00
mit Spargeln gefüllt auf Kartoffelpüree mit Butter und Meunière Sauce
- Bonito Pelamide* €25,00
in Mandelkruste mit Spinat und gelbe Paprikaschoten Creme
- 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
- Krustentiere* €110,00
gedämpft mit gemischtem Gemüse und Sauce

Fleisch

- Fassone Rinderfilet* €30,00
vom Grill oder mit grünem Pfeffer mit Albenga Gemüse
- Lammkarrée* €26,00
bei niedriger Temperatur gekocht in Gewürzkruste, Gemüse Caponata und schwarzen Oliven Tapenade

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