

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 alla barbabietola su pizza fritta ,borragine spadellata e gocce di prescinseua</i>	€17,00
<i>I calamari</i> <i>arrostiti,insalata liquida,scaglie di feta e salsa al nero di seppia</i>	€18,00
<i>Il polpo</i> <i>fritto,con Marò di fave e fonduta di pecorino</i>	€19,00
<i>Le capesante</i> <i>scottate,scaloppa di foie gras,crema di finocchio e il suo sorbetto</i>	€24,00
<i>L'astice</i> <i>al vapore,su carote viola ,battuta di lardo di colonnata,centrifugato di ravanello e yogurt</i>	€42,00
<i>Il crudo</i> <i>Secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera</i>	€42,00

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 fritto, marò di fave e fonduta di pecorino

Capasanta scottata, scaloppa di foie gras, crema di finocchi e il suo sorbetto

Calamaro arrostito su insalata liquida, scaglie di feta e salsa al nero di seppia

€ 30,00 per 1 pers.

Gli antipasti ...di terra

Lo sformatino alla Toma di Mendatica €17,00
gratinato, con crema di carciofi e perle al balsamico

L'uovo cotto a bassa temperatura €17,00
rosti di patate e speck con vellutata di asparago violetto

La tartare di carne Fassona €18,00
mousse al rafano, gel di mela e sedano croccante

* 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

I ravioli €17,00
alle cime di rape, saltati con burro all'acciuga, crumble di pane e pomodori semidry

Le linguine nere €18,00
cacio e pepe, con spadellata di seppioline e crudità di trombette alla mentuccia

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

Gli gnocchi €22,00
di patate affumicate alla carbonara di yogurt e zafferano con ricciola

Il riso carnaroli Tenuta Castello €28,00
mantecato con crema di asparago violetto, burrata affumicata, crudo di scampo e zeste di limone candito

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

Il tagliolino al farro €17,00
con primizie di Albenga, crudo di salsiccia di Bra e colatura di caciocavallo

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 branzino</i> <i>sfilettato, farcito agli asparagi su purea di patate al burro e salsa mugnaia</i>	€26,00
<i>La palamita</i> <i>in crosta di mandorle con spinacino novello e crema di peperone giallo</i>	€25,00
<i>Il fritto</i> <i>crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori</i>	€25,00
<i>Il pescato del giorno</i> <i>consigliato in crosta di sale al forno o alla griglia</i>	€8,00 l'etto
<i>La grigliata mista</i> <i>secondo il pescato del giorno</i>	€35,00
<i>Il trionfo di crostacei</i> <i>cotti al vapore con verdure e salsine</i>	€110,00

La Carne

<i>Il filetto di Fassona</i> <i>alla griglia o al pepe verde con verdure della piana di Albenga</i>	€30,00
<i>Il carrè d'agnello presalè</i> <i>cotto a bassa temperatura in panura di erbe aromatiche ,caponata di verdure e tapenade di oliva taggiasca</i>	€26,00

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