

## **Gli antipasti di mare...**

<i>Ostriche fine de claire</i>	<i>al pezzo €5,00</i>
<i>Gamberi di Oneglia</i>	<i>al pezzo € 6,00</i>
<i>I cubi di salmone</i> <i>marinato all'orientale, crema di sedano e zenzero con chips di riso</i>	<b>€18,00</b>
<i>I calamari</i> <i>scottati su gazpacho di pomodorini gialli, curcuma e dressing allo yogurt greco</i>	<b>€19,00</b>
<i>Il polpo rosolato</i> <i>hummus di ceci, feta, salsa teriyaki e pico de gallo(pomodoro,cipolla rossa,cetriolo,peperoncino,lime e coriandolo)</i>	<b>€22,00</b>
<i>Il baccalà</i> <i>cotto a bassa temperatura al profumo di alloro e origano su pizza alla bufala scomposta</i>	<b>€25,00</b>
<i>L'astice al vapore</i> <i>con guacamole, mousse al cocco, mango e maionese alla senape</i>	<b>€38,00</b>
<i>Il crudo</i> <i>Secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera</i>	<b>€42,00</b>

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*

*Il baccalà: cotto a bassa temperatura al profumo di alloro e origano su pizza alla bufala scomposta*

*Polpo: rosolato, hummus di ceci, pico de gallo, feta e salsa teriyaki*

*I cubi di salmone: marinato all'orientale, crema di sedano e zenzero con chips di riso*

€ 30,00 per 1 pers.

## **Gli antipasti ...di terra**

*Lo sformatino di trombette* €17,00

*Crema ai fiori di zucca e zafferano e vela al parmigiano reggiano*

*L'uovo* € 18,00

*in CBT, cacio pepe e lime con finferli spadellati*

*La battuta di Fassona* €20,00

*con citronette all'erba cipollina, salsa tonnata, acciuga del Cantabrico, foglia di capperi e colatura di alici*

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

*Il raviolo* €20,00  
*di melanzane, passata di cuore di bue, cubi di spada in crosta di semi vari, ricotta salata e gocce d'anduja*

*I Tagliolini* €22,00  
*al ragù di capasanta e tartufo, su crema di corallo e scaglie di tuorlo d'uovo marinato*

*Lo spaghetti* €26,00  
*ai frutti di mare con pomodori datterini spadellati*

*Gli gnocchi* €28,00  
*di zuccina trombetta piastrati, tartare di gambero, stracciatella e olio alla menta*

*Il risotto Carnaroli* €30,00  
*allo champagne e ostrica, mantecato al burro vanigliato e polvere di lamponi*

*Le Trofie* €15,00  
*con fagiolini e patate di montagna*

*Il pacchero* €18,00  
*mantecato alla robiola di Roccaverano e barbabietola con friggitelli e polvere di olive taggiasche*

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</i> <i>in panura di pankò di riso al curry, verdure croccanti e salsa agrodolce</i>	€28,00
<i>Il tonno</i> <i>scottato, trombette alla scapece, crema di panissa e salsa aijoli</i>	€28,00
<i>Il fritto</i> <i>crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori</i>	€26,00
<i>Il pescato del giorno</i> <i>consigliato in crosta di sale al forno o alla griglia</i>	€ 9,00 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>	€130,00

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

## *La Carne*

*Il filetto di Fassona* €32,00  
*alla griglia con verdure della piana di Albenga*

*L'agnello* €28,00  
*French rack, scottato con puré di patate al limone e giardiniera scomposta*

## **I formaggi...**

*Degustazione di formaggi con marmellate, miele e crostini*  
€25,00

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

coperto € 4,00