

## **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>Il salmone</i> <i>marinato, chutney ai frutti rossi, panna acida e polvere di olive Taggiasca</i>	<i>€17,00</i>
<i>Le cappellette scottate</i> <i>brodo di topinambur, salsa all'alga nori e fiocchi di katsubushi</i>	<i>€18,00</i>
<i>Il polpo rosolato</i> <i>crema di zucca, ricotta di pecora, gelato di patate affumicate e caramello all'aceto</i>	<i>€22,00</i>
<i>La sogliola</i> <i>in involtino con mandorle e patanegra su crema di spinaci, gel al limone e olio al cumino</i>	<i>€25,00</i>
<i>La tartare di tonno</i> <i>con guacamole, cipolla caramellata alla barbabietola, stracciatella e cialda di semi</i>	<i>€28,00</i>
<i>Il crudo</i> <i>Secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera</i>	<i>€42,00</i>

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*

*Le cappesante scottate: brodo di topinambur, salsa all'alga nori e fiocchi di katsubushi*

*Il polpo: crema di zucca, ricotta di pecora, gelato di patate affumicate e caramello all'aceto*

*La sogliola: in involtino con mandorle e patanegra, su crema di spinaci, gel al limone e olio al cumino*

€ 30,00 per 1 pers.

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

*Lo sformatino alle cime di rapa* €17,00  
*crumble di pane, salsa all'acciuga e peperone crusco*

*L'uovo* € 18,00  
*in CBT, con crema di fagioli di pigna, lardo di patanegra e crudité di puntarelle alla senape*

*La battuta di Fassona* €20,00  
*tartufata con osso di midollo al forno, croccante di parmigiano reggiano e salsa al sedano rapa*

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>I paccheri di Bossolasco</i>	€25,00
<i>ripieni di brandacujun, burro all'acciuga e crema di peperone</i>	
<i>Lo spaghetti</i>	€26,00
<i>ai frutti di mare con salsa di pomodori datterini spellati</i>	
<i>Le tagliatelle di ceci</i>	€27,00
<i>mantecate con Provolone del Monaco e limone, filettini di rombo e scalogno caramellato</i>	
<i>Gli gnocchi</i>	€28,00
<i>di barbabietola, al ragù di scampi, salsa al cocco, anacardi e polvere di salvia</i>	
<i>Il risotto Carnaroli di Cascina Oschiena</i>	€30,00
<i>al nero, con polpette di seppie in panura di miglio e crema di zucca mantovana</i>	
<i>Le Trofie al pesto</i>	€15,00
<i>con fagiolini e patate di montagna</i>	
<i>I ravioli</i>	€17,00
<i>al tuorlo liquido, guanciale, pepe di sichuan e pecorino</i>	
<i>I tagliolini</i>	€18,00
<i>al ragu bianco di coniglio</i>	

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

*Il pesce razza* €30,00  
*profumato all'aglio su crema di finocchi e scaloppa di foie gras alla birra*

*Il san pietro* €28,00  
*filetto cotto al forno, beurre blanc tartufato, rösti di patate e primizie di stagione*

*Il fritto* €26,00  
*crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori*

*Il pescato del giorno* € 9,00 l'etto  
*consigliato in crosta di sale al forno o alla griglia*

*La grigliata mista* €35,00  
*secondo il pescato del giorno*

*Il trionfo di crostacei* €130,00  
*cotti al vapore con verdure e salsine*

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 oppure al pepe verde con verdure della piana di Albenga*

*La trilogia d'anatra* €30,00  
*la capunet di verza*  
*la polpetta frita con mousse al caprino e aneto*  
*lo speck con insalatina di champignon e balsamico*

## **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