

Les Hors d'œuvres de mer

<i>Huitres fine de claire</i>	€ 5,00
<i>Gambas de Oneglia</i>	€ 6,00
<i>Le saumon</i> <i>saumon mariné, chutney aux fruits rouges, crème aigre et poudre d'olives</i>	€17,00
<i>Les coquilles St. Jacques</i> <i>blanchies, bouillon de topinambours, sauce à l'algue Nori et copeaux de katushushi</i>	€18,00
<i>Le poulpe</i> <i>rissolé, crème de potiron, ricotta de brebis, glace à la pomme de terre fumée et caramel au vinaigre</i>	€22,00
<i>La sole</i> <i>roulade avec amandes et patanegra sur crème aux épinards, gelée de citron et huile de cumin</i>	€25,00
<i>Le tartare de thon</i> <i>avec guacamole, oignon caramélisé à la betterave, stracciatella et galette de graines</i>	€28,00
<i>Le poisson Cru</i> <i>selon la pêche du jour servi à notre manière</i>	€42,00

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:

*les coquilles St. Jacques blanchies et bouillon de topinambours
sauce à l'algue Nori et copeaux de katsubushi*

*le poulpe rissolé, crème de potiron, ricotta de brebis
glace à la pomme de terre fumée et caramel au vinaigre*

*roulade de sole avec amandes et patanegra sur crème aux épinards
gelée de citron et huile de cumin*

€ 30,00 par personne

Les Hors d'œuvres de terre

Le flan salé aux feuilles de navet €17,00
crumble de pain, sauce aux anchois et poivron crusco

L'œuf €18,00
*en CBT, avec crème de haricots blancs de Pigna, lard de Patanegra et
crudité de puntarellé à la moutarde*

Le tartare de Fassona €20,00
truffé à l'os à moelle au four, tuile de parmesan et sauce au céleri-rave

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

<i>Les paccherí de Bossoláscó</i>	€25,00
<i>farçís au brandacujun, beurre aux anchoís et crème de poívrons</i>	
<i>Les spaghetti de Bossoláscó</i>	€26,00
<i>aux fruits de mer avec sauce tomates d'atteríno</i>	
<i>Les nouíles de pois chíchés</i>	€27,00
<i>avec fromage provolone et citron, filets de turbot et échalotes caramélísées</i>	
<i>Les gnocchí de betterave</i>	€28,00
<i>au ragout de scampí, sauce à la noix de coco, noix de cajou et poudre de sauge</i>	
<i>Le risotto Carnarolí</i>	€30,00
<i>au noir, avec boulettes de seiche en chapelure de millet et crème de courge de Mantoue</i>	
<i>Le pestou</i>	€15,00
<i>trofie au pestou avec haricots verts et pommes de terre de montagne</i>	
<i>Les raviolí</i>	€17,00
<i>au jaune d'œuf líquide, guanciales, poivre de Sichuan et fromage Pecoríno</i>	
<i>Les tagliolíní</i>	€18,00
<i>au ragout blanc de lapín</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

Le poisson

Le St. Pierre €29,00
filet au four avec beurre blanc, rösti et délices aux saveurs saisonnières

La raie €30,00
aromatisée à l'ail sur crème de fenouils et escalope de foie gras à la bière

La Friture €26,00
crustacés, calamars et poissons de "Paranza" accompagnés de saveurs croustillantes

La pêche €9,00/100g
le poisson frais en croûte de sel, au four ou au gril

La grillade €35,00
selon la pêche du jour

Les crustacés €130,00
à la vapeur avec sélection de légumes et sauces

La viande

Le filet de Fassona €32,00
au gril ou au poivre vert avec légumes de la plaine d'Albenga

La trilogie de canard €30,00
*Capuns de chou frisé
Boulette frite avec mousse de fromage de chèvre à l'aneth
Speck avec salade de champignons et balsamique*

Les fromages

Dégustation de fromages avec confitures, miel et croûtons
€25,00

*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