Gli Antipasti...

Ostriche Fine de Claire
5 € cad.

Gamberi di Oneglia
6 € cad.

Baccalà d'Oriente in Veste Leggera
Baccalà racchiuso in carta di riso, in ispirazione involtini primavera, servito con quenelle di zucca per una nota dolce e una maionese alla soia
24

Il Salmone tra Fumo e Terra
Marinato e affumicato, adagiato su bagel, con soffice crema di robiola di Roccaverano, accompagnato da finocchi croccanti a donare un contrasto vivace di consistenze
18

La Triglia e le Perle dell'Ortolano
Filetti di triglia in tempura su babaganoush di melanzane, con crema di Parmigiano e perle del frutto d'autunno, il melograno
20

Il Polpo in Autunno
Polpo scottato su passata di rape di Caprauna, con una mostarda di arance, preludio d'inverno, e una polvere di olive leggera e fragrante
25

Mare e Ortaggi in Danza di Sapori
Sinfonia di calamari, capesante e gamberi in cottura vivace, su vellutata di ceci e spinacino fresco *26*

Il Foie Gras e la Mela Nascosta
Foie gras caramellato con cuore di mela in consistenza morbida, pan brioche e un tocco di balsamico invecchiato 10 anni a bilanciare il palato *32*

Fassona Piemontese in Tartare
Tartare di carne, esaltata dalla mousse di porcino, con gelato alla cipolla e crumble croccante per un tocco sapido
20

I Tesori del Latte...

Viaggio nei Sapori dei Formaggi
a confronto con miele, marmellate e crostini
25

I Primi Piatti...

Gnocchi in Armonia di Contrasti
Gnocchi di patate fatti a mano, su crema di zucca, serviti con gamberi e jamòn iberico saltati per un tocco di sapidità e completati da polvere di caffè a chiudere con una nota aromatica
24

Risotto Carnaroli ai Sussurri Aromatici
Cremoso risotto all' aglio nero, dove la dolcezza della capesanta incontra le note tostate della nocciola, la freschezza del lampone e l'aroma del timo.
28

Tagliolini Neri in Sfumature di Giallo
Tagliolini neri con delicati filetti di pesce rombo, in dialogo con un fumetto allo zafferano e accompagnati da tocchi di cime di rapa e pomodori confit
26

Il Mare sulla Tradizione Toscana
Guancia di pescatrice avvolta in lardo di Colonnata, servita su ribollita toscana, per un incontro tra mare e memoria contadina
25

Il Ripieno Prezioso
Ravioli farciti con morbier cremoso e tartufo nero, su vellutata vichyssoise, con coscette di quaglia glassate in fondo bruno
26

I Secondi Piatti...

L'Ombrina tra Patate e Porri
Filetto di ombrina cotto a bassa temperatura e scottato, servito con pavè di patate, porri croccanti e salsa aioli profumata
28

Filetto di San Pietro in Veste Speziata
Filetto di pesce avvolto in carote sottili e farcia alla curcuma, per un gioco di note speziate, su crema di cavolfiore e salsa teriyaki
30

Il pescato del giorno
cucinato in crosta di sale per una cottura delicata,
preparato alla ligure con un mix di verdure di stagione,
o grigliato per esaltare il suo sapore naturale con una leggera croccantezza
€ 9,00 l'etto

Rollè d'Autunno
Coniglio in rollè con castagne, su vellutata di zucca e fonduta di Raschera DOP, a raccontare l'equilibrio tra dolcezza e intensità

26

Il Filetto di Fassona, Semplicità Autentica
alla griglia, protagonista nella sua essenza, con verdure a completare

34

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

Gli Insostituibili...

Antipasti

La Trilogia di Pesce...

Il Polpo in Autunno
Il Salmone, tra Fumo e Terra
Baccalà d'Oriente in Veste Leggera
32

Il Crudo di Pesce alla Nostra Maniera

Servito con salsine da abbinare a piacere per un gioco di sapori, o semplicemente con olio e sale per esaltarne la freschezza
42

Primi

Gli spaghetti Bossolasco in Riva al Mare

con frutti di mare, avvolti in una salsa di pomodoro datterino spellato
27

Trofie al Pesto un Classico della Tradizione Ligure

con fagiolini e patate di montagna

18

Secondi

Il Nostro Fritto, Croccantezza e Gusto di Mare

crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori
28

La Grigliata di Pesce, Sapore e Tradizione

secondo il pescato del giorno, con verdure
38

Il Trionfo di Crostacei

cotti a vapore per esaltare la loro dolcezza naturale. Servite con salsine che ne esaltano il sapore, Un trionfo di mare che regala emozioni intense
160