Les Hors d'œuvres de mer

Huîtres fine de claire
€ 5,00

Gambas de Oneglia
€ 6,00

La morue
en papier de riz, en inspiration rouleaux de printemps, avec quenelle de potiron et mayonnaise au soja

24,00

Le saumon
saumon mariné et fumé, servi sur bagel, avec crème de robiola de Roccaverano et fenouils croustillants

18,00

Le rouget
tempura de filets de rouget sur Baba Ganoush d'aubergines avec crème de Parmesan et perles de grenade

20,00

Le poulpe
poêlé, sur purée de navets de Caprauna avec marmelade d'orange et poudre d'olives

25,00

La mer et les légumes
symphonie de calamars, coquilles St. Jacques et gambas sautés, sur velouté de pois chiches et épinards frais

26,00

Le poisson Cru
selon la pêche du jour servi avec sauces ou avec huile extra vierge d'olives et sel

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:

Le poulpe poêlé sur purée de navets de Caprauna
avec marmelade d'orange et poudre d'olives

Le saumon mariné et fumé, servi sur bagel, avec crème de robiola de Roccaverano et fenouils croustillants

La morue en papier de riz, en inspiration rouleaux de printemps,
avec quenelle de potiron et mayonnaise au soja

32,00

Les Hors d'œuvres de terre

Le fois gras

foie gras caramélisé avec cœur tendre de pomme, pain brioche
et balsamique 10 ans

32,00

Le tartare de Fassona

avec mousse de cèpes, glace à l'oignon et crumble croustillant

20,00

Les trésors du lait

Voyage dans le monde du fromage servi avec confitures, miel et croûtons

25,00

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

Pâtes, Riz, Gnocchi, Pestou

Les gnocchi de pomme de terre maison
avec crème de courge, gambas sautées, jambon ibérique et poudre de café

24,00

Le risotto Carnaroli de Cascina Oschiena
à l'ail noir, coquilles St. Jacques poêlées, noisettes torréfiées, framboise et thym

28,00

Les tagliolini noirs
avec de délicats filets de turbot, fumet safrané, fanes de navet et tomates confites

26,00

La ribollita
avec joue de lotte lardée servie sur ribollita toscane

25,00

Les spaghetti Bossolasco
aux fruits de mer avec sauce tomates datterino

27,00

Le pestou
trofie au pestou avec haricots verts et pommes de terre de montagne

18,00

Les ravioli
farcis au Morbier crémeux et à la truffe noire sur crème Vichyssoise avec cuisses de caille nappées en fond brun

26,00

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

Le poisson

L'ombrine
filet d'ombrine cuit à basse température et poêlé, servi avec pavé de pommes de terre, poireaux croustillants et sauce aïoli

28,00

Le filet St.-Pierre
enrobé de fines carottes et farci au curcuma sur crème de choux-fleurs et sauce teriyaki

30,00

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

28,00

La pêche
le poisson frais en croûte de sel,
au four avec légumes à la Ligurienne
ou au gril

9,00/100g

La grillade
selon la pêche du jour avec légumes

38,00

Les crustacés
à la vapeur avec sélection de légumes et sauces

160,00

La viande

Le roulé de lapin
aux châtaignes, sur velouté de potiron et fondue de fromage Raschera

26,00

Le filet de Fassona
au gril avec légumes de la plaine d'Albenga

34,00

Veuillez 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