

Gli antipasti di mare...

<i>Ostriche fine de claire</i>	€ 3,50
<i>Il salmone</i> <i>marinato e leggermente affumicato su crema di guacamole</i> <i>con cialda croccante ai cinque cereali</i>	€16,00
<i>L'involtino di baccalà</i> <i>con pomodori secchi e olive su crema di zucchine</i>	€17,00
<i>Il polpo</i> <i>rosolato con carciofi su patate schiacciate e pomodorini</i>	€17,00
<i>Lo spiedino di sogliola</i> <i>al bacon su crema di piselli e mousse di caprino al rosmarino</i>	€18,00
<i>Le capesante</i> <i>rosticciate su insalatina di barbabietole, panna acida e caviale</i>	€19,00
<i>La trilogia di gambero d'Oneglia</i> <i>crudo in tartare, in tempura e mini burger</i>	€25,00
<i>Il crudo</i> <i>Secondo il pescato del giorno servito alla nostra maniera</i>	€32,00

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

Il trittico di pesce

Degustazione di tre antipasti:

Il polpo rosolato con carciofi su patate schiacciate e pomodorini

L'involtino di baccalà con pomodori secchi e olive su crema di zucchine

Le capesante rosticciate su insalatina di barbabietole, panna acida e caviale

€25,00 per pers.

Gli antipasti ...di terra

Il kebab vegano *€15,00*
con piadina integrale, seitan speziato, composta di cipolle di Tropea

L'asparago violetto *€16,00*
in sformatino con le sue punte al crudo e salsa olandese

La tartare di fassona *€17,00*
tartufata con tuorlo marinato su crema inglese al parmigiano e crumble salato

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

Gli spaghetti di grano duro €17,00
alle vongole veraci

Gli gnocchi di patate di Calizzano €17,00
al polpo con crema di pinoli e ristretto all'Ormeasco

I tagliolini freschi €18,00
carciofi, calamari e pomodorini confit

Il risotto carnaroli di Cascina Oschiena €18,00
al cavolo rosso, acciughe marinate al bergamotto e bagna cauda leggera

I tubetti di Gragnano €19,00
alla carbonara di yogurt e arancia con carpaccio di gamberi d'Oneglia e polvere di caffè

Le trofie della tradizione €13,00
al pesto con fagiolini e patate di montagna

I ravioli di borragine al grano arso €17,00
ravioli dello chef glassati al beurre noisette con salsiccia di Bra e fiocchi di stracciatella

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

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 Secondi

<i>La tagliata di tonno</i> <i>con carciofi, crema di burrata e salsa balsamica</i>	€22,00
<i>Il rombo</i> <i>in crosta di mandorle su crema di finocchi profumati al pompelmo rosa e pepe di Sichuan</i>	€24,00
<i>Il fritto</i> <i>crostacei, calamari e paranza accompagnati da croccanti sapori</i>	€24,00
<i>Il pescato del giorno</i> <i>consigliato in crosta di sale al forno o alla griglia</i>	€ 8,00 l'etto
<i>La grigliata mista</i> <i>secondo il pescato del giorno</i>	€32,00
<i>Il trionfo di crostacei</i> <i>cotti al vapore con verdure e salsine</i>	€70,00

La Carne

<i>Il pollo di Massimo Greppi</i> <i>marinato allo sciroppo d'acero accompagnato con riso croccante alla curcuma</i>	€20,00
<i>Il filetto di Fassona</i> <i>alla griglia con verdure</i>	€28,00

I formaggi...

Degustazione di formaggi con marmellate miele e crostini €15,00

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

*La degustazione
di asparagi violetti di Albenga*

Bismarck di asparagi

Ravioli dello chef ripieni di asparagi

in guazzetto di cozze

Pescatrice e speck

farcita agli scampi e asparagi sulla loro crema

Dessert

è a disposizione la nostra carta dei dolci

Prezzo per persona €55,00 bevande escluse

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