



a Spurecacciun~a

Bassa Marea

Spuma di rocoto, cevice, gelato all'oliva taggiasca alghe croccanti ^(4,7, 14)

Lumache di Cherasco alle erbe amare, pecorino, katsuobushi ^(4,7,9,14)

“Cuore di bue”, sorbetto al limone e basilico ^(1,2,7,8)

Cocotte di riccio... omaggio a Claudio ^(3,4,7)

Novellini, polenta morbida del Mulino di Sassello, salsa al nero ^(4,14)

*Gnocchi piastrati ripieni con toma di “Pecora Brigasca”, pil-pil di baccalà,
zucchetta trombetta, nduja* ^(1,3,4,7)

Spaghettoni in ciuppin ^(1,2,4,7,14)

Tonno rosso alla brace, salsa Périgueux ^(4,10)

Mojito ^(3,7)

Creoso all'olio extravergine taggiasco, zucchetta trombetta, gianduia, limone ^(1,3,7,8)

euro 120

euro 190 con abbinamento vini

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

Alta Marea

Spuma di rocoto, cevice, gelato all'oliva taggiasca, alghe croccanti ^(4,7,14)

Kitsch Tea: tortellini di nocciola, zuppa di miso ^(6,8)

Gambero viola di Sanremo, gatzpacho alle fragole, fagioli di Pigna, curry rosso ^(1,2)

Millefoglie di foie gras di pescatrice, tonno rosso, alga nori, Albicocca di Valleggia ^(4,6)

Il Mio Cappon Magro... ^(4,6,7,9,10)

*Risotto "Ris. S. Massimo" Aglio Orsino, capesanta e triglia affumicata,
lampone fermentato* ^(4,7,8,14)

Linguina fredda, tonno rosso, caviale, melanzana alla brace ^(1,4,6)

Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica ^(1,3,4,7,8,10)

Piccione alla brace, kimchi di fragole, ciliegie ^(6,11)

Gin tonic alla Rosa di Tiglieto ^(3,7)

Il Limone in Giardino ^(1,3,7,8)

euro 140

euro 230 con abbinamento vini

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

Brezza Marina

La proposta ideata dallo chef Simone Perata, per un pranzo alla scoperta del gusto e dei sapori del mare, in un percorso di 4 portate.

L'esperienza è composta da una selezione dei piatti più iconici del ristorante A Spurcacciun-a e dall'ispirazione dello chef

euro 70

euro 85 con 2 calici di vino

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** prodotti a base di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati e congelati *all'origine* dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperature come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. Ce 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti

.Per i prodotti crudi o praticamente crudi, questo ristorante conosce ed applica le disposizioni specificate nel reg. CE n. 853/2004 sulla prevenzione dell'anisakis.