



a Spurecacciun~a

Antipasti

<i>Crudo di mare</i> ^(2,4,6,7,8,9,11)	80
<i>Millefoglie di foie gras di pescatrice, tonno rosso, alga nori, Albicocca di Valleggia</i> ^(4,6)	38
<i>Il Mio Cappon Magro</i> ... ^(1,2,3,14)	48
<i>Gambero viola di Sanremo, gatzpacho alle fragole, fagioli di Pigna, curry rosso</i> ^(1,2)	45
<i>Novellini, polenta morbida del Mulino di Sassello, salsa al nero</i> ^(4,14)	45
<i>Anguilla alla brace, salsa al Rossese, fois gras, kumquat</i> ^(4,7,9)	36

Primi piatti

<i>Spaghettoni in ciuppin</i> ^(1,2,4,7,14)	38
<i>Gnocchi piastrati ripieni con toma di "Pecora Brigasca", pil-pil di baccalà, zucchetta trombetta, nduja</i> ^(1,3,4,7)	38
<i>Risotto "Ris. S. Massimo" Aglio Orsino, capesanta e triglia affumicata, lampone fermentato</i> ^(4,7,8,14)	38
<i>Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, pesto di pinoli, bietole</i> ^(1,3,7,8,)	36
<i>Linguine ai ricci, "Zafferano di Quiliano", amaranto soffiato</i> ^(1,4,7,14)	40

Secondi piatti

<i>Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica</i> ^(1,3,4,7,8,10)	48
<i>Trancio di pesce nostrano alla brace, salsa ciuppin, zabaione al Chateau Chalon 1990, zucchetta trombetta</i> ^(1,3,4,7,9,14)	50
<i>Tonno rosso alla Rossini</i> ^(1,3,4,6,)	45
<i>Piccione alla brace, kimchi di fragole, ciliegie</i> ⁽⁸⁾	50
<i>Agnello arrostito, terrina di patate e pancetta, acciughe, prescinseua</i> ^(4,7)	48

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.