Bassa Marea

Spuma di rocoto, ceviche, gelato alla liquirizia alghe croccanti (4,7, 14)

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

"Cuore di bue", sorbetto al limone e basilico (1,2,7,8)

Lumache di Cherasco alle erbe amare, terrina di patate e pancetta,
Toma di "Pecora Brigasca",kimchi di fragole, cavolo nero alla brace (7,1)

Toast di triglia, zafferano, cime di rapa, bergamotto (1,4,7,9,14)

Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, pesto di pinoli, bietole (1,3,7,8,)

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

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

Mojito (3,7)

Cremoso all'olio extravergine taggiasca, carciofi di Albenga, 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, ceviche, gelato alla liquirizia, alghe croccanti (4,7, 14)

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

Il Mio Cappon Magro… (4,6,7,9,10)

Rossetti scottati, carciofo di Albenga alla brace, curry verde (4,7)

Gambero viola di Sanremo, animella di vitello, fagioli di Pigna, prosciutto crudo, tamarindo, cicoria (1,2,7)

Gnocchi piastrati ripieni con Toma di "Pecora Brigasca", pil-pil di baccalà, funghi, nduja (1,3,4,7)

Linguine con murici, cavolo nero alla brace, bruss (1,4,7,14)

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

Piccione alla brace, agrumi, verza, mostarda di pere (7,9,10)

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

Antipasti

Crudo di mare (2,4,6,7,8,9,11)	80
Rossetti scottati, carciofo di Albenga alla brace, curry verde (4,7)	45
Il Mio Cappon Magro… (1,2,3,14)	48
Gambero viola di Sanremo, animella di vitello, fagioli di Pigna, prosciutto crudo, tamarindo, cicoria (1,2,7)	45
Toast di triglia, zafferano, cime di rapa, bergamotto (1,4,7,9,14)	40
Lumache di Cherasco alle erbe amare, terrina di patate e pancetta, Toma di "Pecora Brigasca", kimchi di fragole, cavolo nero alla brace (7,1)	38

Primi piatti

Spaghettoni in ciuppin (1,2,4,7,14)	42
Risotto Riserva San Massimo allo Zafferano di Quiliano, "ossobuco di tonno" (4,7)	45
Gnocchi piastrati ripieni con Toma di "Pecora Brigasca", pil-pil di baccalà, funghi, nduja (1,3,4,7)	40
Linguine con murici, cavolo nero alla brace, bruss (1,4,7,14)	40
Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, pesto di pinoli, bietole (1,3,7,8,)	38

Secondi piatti

Astice blu alla brace, zabaione al Chateau Chalon, porcini; tortelli d' astice, il suo consommé ai funghi, lemongrass (1,2,3,4,7,10)	80
Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica (1,3,4,7,8,10)	50
Trancio di pescato del giorno, carciofo di Albenga, salsa al Pigato, limone fermentato (1,3,4,7,9)	50
Tonno rosso alla Rossini (1,3,4,6,)	48
Royale di faraona alla cacciatora (1,7)	45
Piccione alla brace, agrumi, verza, mostarda di pere (7,9,10)	50

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] **Pesc**e 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.

a Spuracciun~a