

Bassa Marea

Mousse rocoto, ceviche, glace à la réglisse, croustillant d'algues ^(4,7, 14)

Cocotte d'oursin... hommage à Claudio ^(3,4,7)

“Cuore di bue”, sorbet citron et basilic ^(1,2,7,8)

Escargots de Cherasco aux herbes amères, terrine de pommes de terre et lardons, Toma de "Pecora Brigasca", kimchi aux fraises, chou frisé grillé ^(7,1)

Toast de rouget, safran, feuilles de navet, bergamote ^(1,4,7,9,14)

Raviolis de lapin gris carmagnole à la ligure, pesto de pignons de pin, blettes ^(1,3,7,8)

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

Thon rouge grillé, sauce Périgieux ^(4,10)

Mojito ^(3,7)

Crèmeux à l'huile d'olive extra vierge Taggiasco, artichauts, gianduia, citron ^(1,3,7,8)

euro 120

euro 190 avec la dégustation de vin

le menu dégustation est servi pour toute la table

Alta Marea

Mousse rocoto, ceviche, glace à la réglisse, croustillant d'algues ^(4,7, 14)

Kitsch Tea: tortellini aux noisettes, soupe miso ^(6,8)

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

Rossetti, artichaut d'Albenga grillé, curry vert ^(4,7)

Crevettes violettes de Sanremo, ris de veau, haricots Pigna, jambon cru, tamarin, chicorée ^(1,2,7)

Gnocchis farcis au toma “Pecora Brigasca”, pil-pil de morue, champignons, nduja ^(1,3,4,7)

Linguine au murex, chou noir grillé, bruss ^(1,4,7,14)

Lotte à la Wellington, sauce aux huîtres ^(1,3,4,7,8,10)

Pigeon grillé, agrumes, choux, poire moutarde ^(7,9,10)

Gin tonic à la Rose du Tiglieto ^(3,7)

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

euro 140

euro 230 avec la dégustation de vin

le menu dégustation est servi pour toute la table

Hors-d'oeuvres

<i>Crudo di mare</i> (2,4,6,7,8,9,11)	80
<i>Rossetti, artichaut d'Albenga grillé, curry vert</i> (4,7)	45
<i>Mon Cappon Magro ...</i> (1,2,3,14)	48
<i>Crevettes violettes de Sanremo, ris de veau, haricots Pigna, jambon cru, tamarin, chicorée</i> (1,2,7)	45
<i>Toast de rouget, safran, feuilles de navet, bergamote</i> (1,4,7,9,14)	40
<i>Lumache di Cherasco alle erbe amare, terrina di patate e pancetta, Toma di "Pecora Brigasca", kimchi di fragole, cavolo nero alla brace</i> (7,1)	38

Premiers plats

<i>Spaghettoni en ciuppin</i> (1,2,4,7,14)	42
<i>Gnocchis farcis au toma "Pecora Brigasca", pil-pil de morue, champignons, nduja</i> (1,3,4,7)	40
<i>Risotto "Réserve San Massimo", avec Quiliano Safran, "ossobuco de thon"</i>	45
<i>Linguine au murex, chou noir grillé, bruss</i> (1,4,7,14)	40
<i>Plin de lapin gris de Carmagnole à la ligurienne, pignons, betteraves</i> (1,3,7,8,)	38

Secondes

<i>Homard bleu grillé, lait de poule Château Chalon, cèpes ; tortelli de homard, son consommé de champignons, citronnelle</i> (1,2,3,4,7,10)	80
<i>Lotte à la Wellington, sauce aux huîtres</i> (1,3,4,7,8,10)	50
<i>Tranche de poisson du jour, artichaut d'Albenga, sauce pigato, citron fermenté</i> (1,3,4,7,9)	50
<i>Thon rouge façon Rossini</i> (1,3,4,6,)	45
<i>Pigeon grillé, agrumes, choux, poire moutarde</i> (7,9,10)	50
<i>Pintade royale style chasseur</i> (1,7)	45

Brezza Marina

Les plats créés par le chef Simone Perata, pour un déjeuner typique

découverte du goût et des saveurs de la mer, dans un cours de 4 plats.

L'expérience consiste en une sélection des plats les plus emblématiques de la

restaurant A Spurcacciun-a et de l'inspiration du chef

euro 70

85 euros avec 2 verres de vin

le menu dégustation est servi pour toute la table

exclusivement pour le service du midi

Allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Oeufs et ovoproduits
- 4 Poissons et produits de la pêche
- 5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et produits à base de lait (lactose)
- 8 Noix : amandes, noisettes, noix
- 9 Céleri et produits dérivés du céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 produits de graines de sésame à base de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 Lupins et produits du lupin
- 14 Coquillages et produits de crustacés

Pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire, les produits administrés sont surgelés et congelés à l'origine du fabricant soit ils sont soumis à un refroidissement rapide à des températures telles que décrites dans le plan Haccp conformément au règlement CE 852/04. Le personnel de la salle à manger est disponible pour fournir toute information concernant la nature et l'origine des aliments servis.

Pour les produits crus ou pratiquement crus, ce restaurant connaît et applique les dispositions prévues au règl. CE n. 853/2004 sur la prévention des anisakis.



a Spurecciu~a