

# *Bassa Marea*

A la découverte de la créativité du chef

*Ceviche, réglisse, rocoto, algues croustillantes* (4,7, 14)

*Cocotte de mer, aubergines grillées, basilic* (2,4,14)

*Crevette violette Sanremo, gaspacho de fraises, curry de courgette* (1,2,4,7)

*Je voulais être un Fassona* (1,3,4,6,11)

*Tagliatelles de calamars, petits pois au barbecue, carbonara* (3,4,6,7,14)

*Risotto 'Riserva San Massimo' à l'ail sauvage, novellini alla pizzaiola* (4,7,8,14)

*Linguines froides, leche de tigre, murici* (1,4,6,7,9,14)

*Poisson du jour, asperges violettes Albenga, sauce Pigato* (1,3,4,6)

*Agneau rôti, anchois, côtes, sauce périgieux* (3,4,7)

*Mojito* (3,7)

*"Cheese Fake"* (1,3,7)

*euro 140  
avec la dégustation de vin euro 220*

*le menu dégustation est servi pour toute la table*

# *Alta Marea*

Une expérience à travers les classiques de notre cuisine

*Ceviche, réglisse, rocoto, algues croustillantes* (4,7, 14)

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

*"Cuore di bue", sorbet au citron et basilic* (1,2,7,8)

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

*Millefeuille de thon rouge, foie gras, algue nori, umeboshi d'abricot de Valleggia* (1,4,6)

*Rouget, safran, blettes, bergamote* (1,4,7,9,14)

*Plin de lapin gris de Carmagnola à la ligurienne, pesto de pignons, bourrache* (1,3,7,8)

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

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

*Pigeon grillé, foie gras, ananas, sauce Rossese, olives Taggiasche* (6,7,8)

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

*Crèmeux à l'huile d'olive extra vierge Taggiasco, asperge violette d'Albenga,*

*gianduia, citron* (1,3,7,8)

*Euro 160  
avec la dégustation de vin euro 250*

*7 plats sélectionnés par le Chef euro 120  
avec accompagnement de vin euro 180*

*le menu dégustation est servi pour toute la table*

## *Hors-d'oeuvres*

<i>Crus de mer</i> (2,4,6,7,8,9,11)	90
<i>Millefeuille de thon rouge, fois gras, algue nori, umeboshi d'abricot de Valleggia</i> (1,4,6)	45
<i>Mon Cappon Magro</i> ... (1,2,3,14)	48
<i>Crevette violette Sanremo, gaspacho de fraises, curry de courgette</i> (1,2,4,7)	45
<i>Toast de rouget, safran, feuilles de navet, bergamote</i> (1,4,7,9,14)	40
<i>Coquilles Saint-Jacques, asperges violettes d'Albenga, truffe noire</i> (1,3,4,5,7,8,10,11,14)	45
<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 'Riserva San Massimo' à l'ail sauvage, novellini alla pizzaiola</i> (4,7,8,14)	45
<i>Linguine au safran de Quiliano, oursins, amarante soufflée</i> (1,4,7,14)	45
<i>Tortelli au pesto, crevettes roses de Sanremo, miso de haricots de Pigna</i> (1,3,7,8,)	40

## *Secondes*

<i>Sole aux meuniers, petits pois, kumquats</i> (1,2,3,4,7,14)	55
<i>Lotte à la Wellington, sauce aux huîtres</i> (1,3,4,7,8,10)	50
<i>Tranche de poisson du jour, asperge violette d'Albenga, sauce pigato, citron fermenté</i> (1,3,4,7,9)	50
<i>Thon rouge façon Rossini</i> (1,3,4,6,)	48
<i>Pigeon grillé, fois gras, ananas, sauce Rossese, olives Taggiasche</i> (6,7,8)	60
<i>Agneau rôti, anchois, côtes, sauce périgieux</i> (3,4,7)	48

# *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 75*

*95 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 Spurecacciun~a**