

# Bassa Marea

Un percorso alla scoperta della creatività dello Chef

*Ceviche, liquirizia, rocoto, alghe croccanti* <sup>(4,7,14)</sup>

*Guazzetto di mare, melanzane alla brace, basilico* <sup>(3,4,7)</sup>

*Gambero Viola di Sanremo, gazpacho di fragole, curry di zucchine trombetta* <sup>(1,2,4,7)</sup>

*Volevo essere una Fassona* <sup>(1,3,4,6,11)</sup>

*Tagliatella di calamaro, pisellini alla brace, carbonara* <sup>(3,4,6,7,14)</sup>

*Risotto "Riserva San Massimo" all'aglio orsino, novellini alla pizzaiola* <sup>(4,7,8,14)</sup>

*Linguina fredda, leche de tigre, murici* <sup>(1,4,6,7,9,14)</sup>

*Trancio di pescato del giorno, asparago violetto d' Albenga salsa al Pigato* <sup>(1,3,4,6)</sup>

*Agnello arrostito, acciuga, coste, salsa perigueux* <sup>(3,4,7)</sup>

*Mojito* <sup>(3,7)</sup>

*"Cheese Fake"* <sup>(1,3,7)</sup>

euro 140

con abbinamento vini euro 220

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

# Alta Marea

Una esperienza attraverso i classici della nostra cucina

*Ceviche, liquirizia, rocoto, alghe croccanti* <sup>(4,7,14)</sup>

*Kitsch Tea: tortellini di nocciola, zuppa di miso* <sup>(6,8)</sup>

*"Cuore di bue", sorbetto al limone e basilico* <sup>(1,2,7,8)</sup>

*Il Mio Cappon Magro...* <sup>(4,6,7,9,10)</sup>

*Millefoglie di tonno rosso, foie gras, alga nori, umeboshi di albicocca di Valleggia* <sup>(1,4,6)</sup>

*Toast di triglia, zafferano, bietole, bergamotto* <sup>(1,4,7,9,14)</sup>

*Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, pesto di pinoli, borragine* <sup>(1,3,7,8)</sup>

*Spaghettoni in ciuppin* <sup>(1,2,4,7,14)</sup>

*Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica* <sup>(1,3,4,7,8,10)</sup>

*Piccione alla brace, foie gras, ananas, salsa al Rossese, olive taggiasche* <sup>(6,7,8)</sup>

*Gin tonic alla Rosa di Tiglieto* <sup>(3,7)</sup>

*Cremoso all' olio extravergine Taggiasco, asparago violetto, gianduia, limone* <sup>(1,3,7,8)</sup>

euro 160  
con abbinamento vini euro 250

7 portate selezionate dallo Chef euro 120  
con abbinamento vini euro 180

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

## *Antipasti*

Crudo di mare (2,4,6,7,8,9,11)	90
Millefoglie di tonno rosso, foie gras, alga nori, umeboshi di albicocca di valleggia (1,4,6)	45
Il Mio Cappon Magro... (1,2,3,14)	48
Gambero Viola di Sanremo, gazpacho di fragole, curry di zucchine trombetta (1,2,4,7)	45
Toast di triglia, zafferano, bietole, bergamotto (1,4,7,9,14)	40
Capesante, asparago violetto d'Albenga, tartufo nero (1,3,4,6,7,8,10,11,14)	45
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" all'aglio orsino, novellini alla pizzaiola (4,7,8,14)	45
Gnocchi piastrati ripieni con Toma di "Pecora Brigasca", pil-pil di baccalà, fave, spugnole (1,3,4,7)	40
Linguine allo Zafferano di Quiliano, ricci, amaranto soffiato (1,4,7,14)	45
Tortelli di pesto, Gamberi Viola di Sanremo, miso di Fagioli di Pigna (1,2,3,6,7,8)	40

## *Secondi piatti*

Sogliola alla mugnaia, pisellini, kumquat (1,3,4,7,14)	55
Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica (1,3,4,7,8,10)	50
Trancio di pescato del giorno, asparago di Albenga, salsa al Pigato, limone fermentato (1,3,4,7,9)	50
Tonno rosso alla Rossini (1,3,4,6)	48
Agnello arrostito, acciuga, coste, salsa perigueux (3,4,7)	48
Piccione alla brace, fois gras, ananas, salsa al Rossese, olive taggiasche (6,7,8)	60

# *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 75

con 2 calici di vino euro 95

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

## **Allergeni**

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