

Bassa Marea

Un percorso alla scoperta della creatività dello Chef

Ceviche, liquirizia, rocoto, alghe croccanti ^(4,7,14)

Riccio di mare, topinanbur, mela verde ^(4,7,8,14)

Gambero Viola di Sanremo, lattughine ripiene di prebuggiun, consommé al lemongrass, caviale di limone ^(1,2,4,6)

Calamaro ripieno di "Cardo Gobbo di Nizza Monferrato", estrazione di calamaro e cipolla, yuzu ^(4,7,14)

Anguilla alla brace, mosto d' uva, cavolo nero, kumquat ⁽⁴⁾

Risotto "Riserva San Massimo" Zafferano di Quiliano, scampo alla vaniglia, agrumi, aglio orsino ^(2,4,6,7,8)

Plin di guancetta di tonno, salsa di faraona alla cacciatora ^(1,3,4,7,14)

Trancio di pescato del giorno alla brace, salsa al Pigato ^(1,3,4,6)

Bue piemontese, terrina di patate e radici, chutney di cipolla rossa di Savona, salsa perigueux ^(7,9)

Piña Colada ⁽³⁾

Daquoise alla nocciola Trilobata, caramello, barbabietola, olivello spinoso ^(7,8)

euro 140
con abbinamento vini euro 220

7 portate selezionate dallo Chef euro 100
con abbinamento vini euro 150

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

Alta Marea

Una esperienza attraverso i classici della nostra cucina

Ceviche, liquirizia, rocoto, alghe croccanti ^(4,7,14)

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

Millefoglie di tonno rosso, foie gras, alga nori, umeboshi di albicocca di Valleggia ^(1,4,6)

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

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

Toast di triglia, zafferano, cime di rapa, chinotto di Savona ^(1,4,7,9,10,14)

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

Spaghettoni in ciuppìn ^(1,2,4,7,14)

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

Piccione alla brace, foie gras, ananas, salsa al Rossese, olive taggiasche ^(6,7,8)

Gin tonic alla Rosa di Tiglieto ^(3,7)

Cre moso all' olio extravergine Taggiasco, carciofo, gianduia, limone ^(1,3,7,8)

euro 160
con abbinamento vini euro 250

8 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
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, lattughine ripiene di prebuggiun, consommé al lemongrass, caviale di limone (1,2,4,6)	45
Toast di triglia, zafferano, cime di rapa, chinotto di Savona (1,4,7,9,10,14)	40
Calamaro ripieno di "Cardo Gobbo di Nizza Monferrato", estrazione di calamaro e cipolla, yuzu (4,7,14)	42
Lumache di Cherasco alle erbe amare, guancialetto croccante, polenta morbida di Sassello, kimchi (7,1)	38

Primi piatti

Spaghettoni in cioppin (1,2,4,7,14)	42
Risotto "Riserva San Massimo", Zafferano di Quiliano, scampo alla vaniglia, agrumi, aglio orsino (2,4,6,7,8)	45
Gnocchi piastrati ripieni con Toma di "Pecora Brigasca", pil-pil di baccalà, 'nduja, funghi (1,3,4,7)	40
Linguine, murici, cavolo nero alla brace, bruss (1,4,7,14)	42
Plin di guancetta di tonno, salsa di faraona alla cacciatore (1,3,4,7,14)	40

Secondi piatti

Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica (1,3,4,7,8,10)	50
Trancio di pescato del giorno, cima di rapa, cavolfiore, salsa al Pigato, limone fermentato (1,3,4,7,9)	50
Tonno rosso alla Rossini (1,3,4,6,)	48
Bue piemontese, terrina di patate e radici, chutney di cipolla rossa di Savona, salsa perigueux (7,9)	50
Piccione alla brace, foie 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 Spurcacciu-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

- 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.



a Spurenciun~a