



ristorante sul mare

ANTIPASTI - HORS-D'ŒUVRE

Crudo del nostro mare e le sue decorazioni (tempo di preparazione 15 minuti) € 39

Poisson cru de notre mer et ses décorations (temps de préparation 15 minutes)

Gluten Free 2, 4, 6, 9, 10 *

Brandacujun, pane carasau, composta di cipolle di Tropea € 18

Brandacujun, pain carasau, compote d'oignons de Tropea

1, 4, 7, 8

Uovo 62°, spuma di patate, punte di asparagi € 16

Oeuf 62 degrés, mousse de pomme de terre, pointes d'asperges

Vegetarian 3, 7

Battuta di Manzo, insalatina di puntarelle, fonduta al Reggiano, tartufo nero € 18

Tartare de bœuf, salade d'endives, fondue Reggiano, truffe noire

1, 9

PRIMI (PASTA FATTA IN CASA) - PÂTES MAISON

Tagliolini 30 tuorli, gambero di Sanremo crudo e cotto € 25

"Tagliolini" 30 jaunes, crevettes de Sanremo crues et cuites

1, 2, 3, 4 *

Tortelli ripieni di coniglio, il suo fondo, cavolo cappuccio spadellato,
riduzione di Rossese € 16

Tortelli farcis au lapin, son roux, chou sauté et réduction de vin Rossese

1, 3, 8, 9

Fusilli trafilati al bronzo, rapa rossa, Prescinsêua, polvere di capperi € 16

Fusilli étiré au bronze, navet rouge, fromage Prescinsêua, poudre de câpres

1, 7



ristorante sul mare

SECONDI - PLATS PRINCIPAUX

Trancio di pescato del giorno, verdure di stagione al salto, salsa all'aglio nero € 24
Tranche de pêche du jour, légumes de saison sauté, sauce à l'ail noir

Gluten Free 4, 7

Filetto di manzo, patate schiacciate, bietoline fondenti, il suo fondo al passito € 28
Filet de bœuf, purée de pommes de terre, blettes fondant, sa sauce au vin Passito

1, 9

Polpettine vegetariane, misticanza fiorita, salsa al sesamo, b.b.q. di rapa rossa € 18
Boulettes végétariennes, salade fleurie, sauce sésame, barbecue de navet rouge

Vegetarian 6, 10, 11

Pescato del giorno alla ligure, con patate al forno e trombette (2 persone) € 7-8/etto
su prenotazione

*Poisson du jour au four, avec pommes de terre et courgette "trombetta" (2 personnes)
avec réservation*

7



ristorante sul mare

DESSERT

(inclusi nella mezza pensione) - (inclus dans la demi-pension)

Stroscia, cremoso all'olio EVO, olive candite e composta di arance amare € 9
Tarte "Stroscia", mousse à l'huile EVO, olives confites et compote d'orange amère

1, 3, 7

Panna cotta al basilico e lime, crumble al cacao e frutti di bosco € 7
Panna cotta basilic et citron vert, crumble cacao et fruits rouges

1, 7

Torta di nocciole, gelato homemade al cioccolato Valrhona e riduzione di mirtilli € 9
Gâteau aux noisettes, glace maison au chocolat Valrhona et réduction de myrtilles

1, 3, 6, 7, 8, 9, 12

Mousse soffice di yogurt con coulis ai frutti di bosco € 7
Mousse de yaourt moelleuse au coulis aux fruits rouges

3, 7

Cannolo scomposto, ricotta di pecora Brigasca profumata al basilico,
cedro candito e gocce di cioccolato € 9

Cannolo déconstruit, ricotta de brebis Brigasque parfumée au basilic,
citron confit et pépites de chocolat

1, 3, 6, 7, 10, 13

Tris di mantecati al momento con crumble alla nocciola € 9
Trio de sorbets et crumble de noisettes

1, 3, 6, 7, 8, 9, 12

Coppa gelato alla crema, caramello, frutta secca sabbata e panna montata € 7
Coupe de glace avec crème, caramel, fruits sec sablés et chantilly

3, 7, 8



ristorante sul mare

I nostri produttori sono scelti secondo etica, qualità e distanza in km. Interpretati dallo Chef Federico Canargiu e dallo staff di cucina. Scopri alcune delle nostre eccellenze locali:

Nos producteurs sont choisis selon l'éthique, la qualité et la distance en km. Interprété par le chef Federico Canargiu et le personnel de cuisine. Découvrez quelques-unes de nos excellences locales :

Tèra de Prie, Aurigo

La nostra azienda agricola biologica di famiglia ci fornisce olive taggiasche, olio EVO Presidio Slow Food, paté di olive. In stagione dedica 1500 m di orto bio a BLU e Oltremare, con pomodori cuore di bue, insalata, zucchine, trombette d'Albenga e molto altro. Con la frutta, Savina produce le amate confetture e marmellate.

Notre ferme biologique familiale nous fournit des olives Taggiasca, de l'huile Slow Food Presidium EVO, du pâté d'olives. En saison, la ferme entretient 1500 mètres carrés de potager biologique pour BLU et Oltremare, avec des tomates cœur de bœuf, de la laitue, des courgettes, de la trombette d'Albenga et bien plus encore. Avec les fruits, Savina produit les confitures et marmelades bien-aimées.

Ca' Sottane, Borgomaro

Da Laura e Brigitte Bruschi acquistiamo il miele millefiori biologico.

Chez Laura et Brigitte Bruschi, nous achetons du miel de fleurs sauvages bio.

Il Boschetto, Albenga

Da Aldo Lomanto acquistiamo la Toma di pecora Brigasca Presidio Slow Food, la ricotta e l'intenso brusso.

Chez Aldo Lomanto, nous achetons du fromage de brebis Toma Brigasca, qui est un Praesidium Slow Food, de la ricotta et du brusso.

Tiziana Schenardi, Rezzo

Da Tiziana e Danilo Schenardi acquistiamo il formaggio e la ricotta di capra.

Chez Tiziana et Danilo, nous achetons du fromage de chèvre et de la ricotta.

Asplanato, Triora

Storico produttore del Pane di Triora, Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano.

Le producteur de pain de Triora, un produit alimentaire traditionnel italien.

Salumificio Parodi, Sant'Olcese

Da Parodi acquistiamo il tradizionale salame di Sant'Olcese

De Parodi, nous achetons le salami traditionnel de Sant'Olcese

Peschereccio Furore, Sanremo

Ci fornisce il gambero rosso di Sanremo.

l nous fournit les crevettes rouges de Sanremo.

A Resta, Vessalico

Dalla Cooperativa acquistiamo l'Aglio di Vessalico.

De la coopérative A Resta, nous achetons l'ail de Vessalico.

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi
* prodotti surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Allergènes : 1 Céréales contenant du gluten, 2 Crustacés, 3 Œufs, 4 Poissons, 5 Cacahuètes, 6 Soja, 7 Lait et produits à base de lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupins, 14 Mollusques
* produits congelés à l'origine ou congelés sur place (par réduction rapide de température) en respectant les procédures d'autocontrôle conformément au règl. CE 852/04.