



ristorante sul mare

Chef Giuseppe Gentile.

I MENU PER TUTTO IL TAVOLO

Coperto escluso (€3 a persona). Bevande escluse.

"RICETTE D'AUTORE"

Polpo dolcemente bruciato Gluten Free 7, 14*

La pescatrice bacia Imperia Gluten Free 2, 4, 7

Carote e arancia 1, 3, 7

€ 60 a persona

*Abbinamenti consigliati: Moscato Lamantide € 29
e Moscatello di Taggia Passito Lucreætio - al bicchiere CORAVIN € 15*

"PERCORSO SEGRETO"

Nulla è svelato, tutto è creato.

Affidati allo Chef e vivi un'esperienza irripetibile in sei sorprendenti atti.

€ 90 a persona

oppure € 110 a persona con 4 calici in abbinamento.

"CRÊUZA DE MÄ"

Pura Liguria

Antipasto della tradizione

Segnalare eventuali allergie e intolleranze

Trofie al pesto DOP Vegetarian 1, 4, 9

Pansotti di noci Vegetarian 1, 3, 7, 9

Pescato alla ligure Gluten Free 7

Latte dolce 1, 3, 7

€ 60 a persona.

Abbinamento consigliato: Vermentino Fontanacota € 26

Il vino è un piacere da finire... anche a casa

Se non termini la bottiglia, te la tappiamo noi: chiedi allo staff.



ristorante sul mare

Dinner à la carte
Coperto € 3 a persona

Per tavoli a partire da 8 persone è previsto un menù unico concordato

ANTIPASTI

Tagliatelle di seppia € 18

Seppia marinata in citronette, gazpacho fresco, olio al coriandolo.

Gluten Free 1, 9, 14

Polpo dolcemente bruciato € 22

Polpo cotto a bassa temperatura, crema affumicata dolce, pomodori confit, il suo nero.

Gluten Free 7, 14*

Bloody Mary di scampi € 25

Bloody Mary analcolico, crudo di scampi, acqua di polpo.

Gluten Free 2, 14

Vitello € 18

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma tonnata, capperi fritti.

Gluten Free 3, 4, 7

Capri e Imperia € 15

Bufala croccante, sorbetto all'olio di Taggiasca, concentrato al San Marzano, datterino confit.

Vegetarian 1, 7

PRIMI

Tagliolini e ostrica € 25

Burro affumicato, gelato d'ostrica, gel di lamponi.

1, 4, 7, 14

Agnolotti € 24

Agnolotti piemontesi, fondo di arrosto, burro nocciola al timo.

1, 3, 7, 9



ristorante sul mare

Triglia e vongole € 25

Medaglioni di farro triglie e zucchine, fonduta di vongole.

1, 4, 7, 14

Oro verde € 25

Minimo 2 persone, 20 minuti di preparazione.

Risotto Carnaroli, crema al basilico, crudo di gambero viola, crumble al parmigiano.

1, 2, 7

Patate e barbabietola € 18

Gnocchi di barbabietola, burro all'anice stellato, cipollotto marinato, crema di spinaci.

Vegetarian 1, 4

SECONDI

Ricciola € 30

Ricciola CBT in crosta verde, zucchine marinate e crude.

1, 4

La pescatrice bacia Imperia € 35

Pescatrice con cuore di gambero cotto a bassa temperatura, crema di piselli, bacon croccante.

Gluten Free 2, 4, 7

Astice ubriaca € 38

Astice alla griglia, gelée al gin, cipolla di Tropea in osmosi, mango al dragoncello.

Gluten Free 2

Dalla fattoria € 38

Petto, lollypop, tartare e fegatino di Piccione, panna cotta al San Stè, peperone liquido e tabasco.

1, 3, 9

L'orto di famiglia € 24

Parmigiana di melanzane, siero di latte, olio al basilico.

Vegetarian 7



ristorante sul mare

DESSERT

Brownie di pere € 10

Brownie fondente, cremoso fondente, salsa al caramello e aceto balsamico, streusel di cioccolato, composta di pere e vaniglia sferificata.

1, 3, 7, 8

Honey € 11

Namelaka al miele, crema al limone, spugna al limone, cialda al miele, gelato alla vaniglia e fava di Tonka.

1, 3, 7

Carote e arancia € 9

Cake di carote, composta di carote, cremoso allo yogurt, granita all'arancia.

1, 3, 7

Egg € 11

Sfera di mango e zafferano, gel di fava di Tonka, anice stellato, arancia e rum. Crostino alle mandorle e "parmigiano" di cioccolato bianco.

Gluten Free

Tiramisù 2.0 € 9

Cremoso mascarpone, cremoso caffè, crumble cioccolato, caffè espresso.

1, 3, 7

Tagliata di frutta € 8

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.