

SPLENDIDO GRILL

Ostriche	SPECIALE DE CLAIRE CAL.2 CAD 12
	XTRAORDINAIRE CAL.2 CAD 15
	COCKTAILI CAL.2 CAD 18
Caviale	(GF) (12,14)
	BELUGA CALVISIUS 3oG 450 (GF) (4)
	TRADITION ROYAL CALVISIUS 5oG 350 (GF) (4)
Gran crudo	Servito con frittelle di grano saraceno, yogurt della Val d'Aveto all'erba cipollina e tuorlo d'uovo marinato (1,3,7)
	PESCE, CROSTACEI E CONCHILIACEI 110 (GF) (2,4,14)
	GAMBERI E SCAMPI LOCALI DEL GOLFO DEL TIGULLIO 140 (GF) (2)
Per iniziare	“PORPO BOGGÌO A-O VERDE” 44 Polpo lessso nella sua acqua con patate, citronette di olio e limone (GF) (5,9,12,14)
	TARTARE DI FASSONA E TONNO ROSSO 50 Emulsione di ostrica, Prescinseua e riso nero soffiato (GF) (4,5,7,14)
	CEVICE D'OMBRINA 50 Crema di peperone, patate dolce e cipolla Belendina (GF) (4,9)
	ASTICE BLU 55 Sedano rapa, mela verde, gel d’arancia (GF) (2,9,12)
	BREZZA D’ESTATE 36 Anguria, cetrioli, olive Taggiasche, cipolla, ricotta di mandorla e peperoni scottati (GF,VG) (7,8,12)

Per chi ama la pasta

SPAGHETTI NERI AI RICCI DI MARE 48
Crema all’aglio di Vessalico
(1,14)

MACCHERONE VERRIGNI TRAFILATO ALL’ORO 48
Nduja, ristretto di granchio blu e polpo arrostito
(1,2,7,8,9,12,14)

“MANDILLI DE SAEA” 36
Lasagnette di pasta fresca al pesto e pinoli tostat
(V) (1,3,7,8,12)

RISOTTO AL LIMONE BIO E OLIO DIVERBENA 48
Triglie di scoglio e colatura di alici
(GF) (4,7,9,12)

RAVIOLO, BORRAGGINE E STRACCHINO DELLA VAL D’AVETO 54
Gambero nostrano, riduzione di crostacei e fondo bruno
(1,2,3,7,9,12)

GNOCCHETTI DI CAROTE 40
Crema di scarola, uva Passolina, crema di mandorle, pomodori secchi
(GF,VG) (5,8,9,12)

Dall'orto

SCAROLA E BOTTARGA 26
(GF) (5)

FUNGHI E MAGGIORANA 18
(GF,VG) (5)

INSALATA DI VERDURE CROCCANTI ALL’ITALIANA 18
(GF,VG) (9,12)

POMODORI, CIPOLLOTTO FRESCO E BASILICO 18
(GF,VG)

ZUCCA ARROSTITA RICOTTA ALLE MANDORLE 18
(GF,VG) (8,9)

Per continuare tra mare e terra

FILETTO DI RICCIOLA IN FOGLIA DI BANANO **60**
(GF) *(4,9,12)*

FRITTURA CROCCANTE DI PESCE, CROSTACEI E VERDURA **60**
Tonda gentile delle Langhe e marmellata di peperoni in agrodolce
(1,2,3,4,5,8,10,12)

CODA DI PESCE ARROSTITA E CARAMELLATA AL JOSPER **60**
Cavolfiore alla brace
(GF) *(4,5,9,12)*

DAL GOLFO DEL TIGULLIO **p.p. 120**
Pesci, crostacei e molluschi al Josper
(GF) *(2,4,14)*

NOCI DI CAPESANTE ALLA BRACE **50**
Salsa Olandese allo zafferano e topinambur
(GF) *(3,7,12,14)*

COSTATA DI FASSONA INVECCHIATA 40 GIORNI **65**
Maionese al bacon
(GF) *(3,5,10,12)*

MORBIDO D'AGNELLO **50**
Menta e zucchine Trombetta
(GF) *(9,12)*

COSCIA IN PORCHETTA DI POLLO RUSPANTE **48**
Pesca Nettarina alla brace
(GF) *(9,12)*

Acqua filtrata pura, naturale o frizzante - 6 euro per persona
(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**. **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

() E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P.

secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata