

DAV
MARE

Maestrale 160

menù degustazione 5 portate a base di pesce e crostacei

Libeccio 200

*menù degustazione 7 portate a mano libera con
influenze di mare e di terra*

Antipasti

INSALATA TIEPIDA DI PESCE
E CROSTACEI DEL TIGULLIO DAV 55
(GF)

CAROSSELLO PORTOFINO 60

CRUDO D'AMARE PESCI E CROSTACEI 80
(GF)

INSALATINA DI ASPARAGI COTTI E CRUDI 35
vinaigrette ai semi
(VG,GF)

Primi piatti

RISOTTO MANTECATO AL PESTO DI MORTAIO 45
gamberoni di Santa Margherita Ligure
ed emulsione di pomodoro DaV

TAGLIOLINO VERDE ALL'UOVO 40
prebuggiùn e prescinsêua
(V)

TROFIE AL PESTO DI MORTAIO
CON BASILICO DI PRA' 35
(V)

PACCHERO ALLA VITTORIO DAV 35
(V)

Il pesce...

ROMBO ARROSTO 60

insalatina primaverile

CAPASANTA DORATA 55

zabaione allo zafferano, capperi e cicoria
(GF)

GRAN FRITTO MISTO 60

con frutta e verdura

...e tutto il resto

MANZO ALL'OLIO 55

olive taggiasche e salsa verde

CARPACCIO DI FOGLIE PRIMAVERILI 45

carciofi di Albenga e luppolo
(VG)

...CondiviDAV?
(min. 2 persone)

ANTIPASTO DAV MARE PORTOFINO 95 p.p.

Sei proposte di pesci e crostacei crudi e cotti

IL NOSTRO CAPPON GRASSO 130 p.p.

bouquet di crostacei in insalata di verdure alla Ligure

PACCHERI ALLA PESCATORA 130 p.p.

ELEFANTINO 60 p.p.

con patate e pomodorini

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) senza glutine

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

Acqua microfiltrata

5 Euro a persona

Acqua naturale Surgiva (750ml) e acqua frizzante San Pellegrino (750ml)

11 Euro a bottiglia

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 stanol 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) latticello. (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