

Amiamo cucinare, amiamo cucinare cose buone,
amiamo cucinare i Vostri desideri
per ...un sogno tutto da gustare

LIGURE BLUE RESTAURANT

Lo Staff di cucina è a disposizione
per soddisfare ogni Vostro desiderio culinario o necessità dietetica.

I piatti presenti nel nostro menu possono presentare tracce di allergeni.
Vi invitiamo pertanto a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari
per aiutarVi nella scelta del menu, ed offrirVi la massima sicurezza

Vi offriamo inoltre il nostro "Menu Gourmet"
a partire da Euro 35,00

Per la realizzazione di tutti i nostri piatti vengono utilizzati prodotti di prima qualità freschi
Prodotti portati sotto zero con abbattitore di temperatura e prodotti surgelati



ANTIPASTI

"Fritto Crudo" di gamberi di Oneglia con la loro maionese e uova di lompo	€ 27,00
La declinazione di crudo di mare con gelatine di arancio e limone	€ 27,00
Insalata di medaglioni di astice, zucchine dolci e agrumi	€ 26,00
Le Cozze di Olbia alla Marinara	€ 15,00
"Branda cujun" baccalà mantecato alla ligure con chips di pane e gocce di pesto	€ 16,00
Polpo croccante cotto a bassa temperatura, vellutata di patate, cimette di rapa e spolvero di olio Evo	€ 17,00
Battuta di fassone e crema di burrata, condimento al tartufo nero estivo e nocciole del Piemonte	€ 19,00
Pulatello di Zibello e sandwich di socca con ricotta alle erbe, maionese alla paprika affumicata	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Rummo aglio e olio con tartare di ricciola e passata di cuore di bue	€ 19,00
75 cm di pasta fresca con asparagi di Albenga e bottarga di muggine specchio di burrata di Andria	€ 19,00
La lasagna incontra il pescato e le verdure	€ 19,00
Le mezze maniche di Gragnano con astice rosolato al burro nocciola e datterini	€ 26,00
Tagliolini a pasta gialla con battuto di coniglio mantecati e profumati al timo	€ 18,00
Picche di patate aromatizzate al basilico con crema fondente di caciotta di Calizzano	€ 16,00
Riso basmati all'orientale con julienne di verdure e uovo pochè	€ 16,00

PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Frittura di calamari, crostacei e verdure pastellate con salsa Tartara	€ 24,00
Fian di orata e porri al fumetto di pescato, chips di patate dolci e cialda di Reggiano al pepe verde	€ 25,00
Trancio di tonno scottato, calamaretti alla piastra e cipolle di Tropea caramellate con maionese al wasabi	€ 27,00
Gamberoni di Oneglia in panure delicata al forno, tartare di melanzane al pizzico	€ 35,00
Filetto di sanato su crostone di patate croccanti, salsa al Negroamaro di Puglia e perle di verdura	€ 28,00
Tagliata di vitellone al sale di Maldon con Mesclan e verdure grigliate marinate	€ 23,00

DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce con verdure	€ 35,00
Pescato del giorno (ca 450 gr)	€ 30,00
Gamberoni rossi (ca 450 gr)	€ 35,00
Chateaubriand (per 2 persone ca 500 gr)	€ 60,00
Grigliata mista di verdure	€ 15,00

ALLA LAMPADA

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr)	€ 35,00
Filetto di vitello al Marsala (ca 250 gr)	€ 35,00
Gamberoni di Oneglia al Cognac (ca 350 gr)	€ 45,00

TUTTI I PIATTI DALLA GRIGLIA E ALLA LAMPADA
SONO ACCOMPAGNATI DA UNA VERDURA A SCELTA TRA
INSALATINA MISTA, VERDURE AL VAPORE O PATATINE

PICCOLA CARTA DEI DOLCI

Estate

crema ghiacciata al limone
con zuppetta di frutti rossi alla menta e cannella € 13,00

Freddo-Paldo

choux Chantilly e gelato con fondente nero caldo € 13,00

Bicolor

biancomangiare e mousse alle albicocche € 13,00

Sorbetto al limone e Prosecco "espresso" € 14,00

Dolce al cucchiaio o Torta del giorno € 10,00

Affogato al caffè o al cioccolato con panna montata € 10,00

Futta fresca di stagione € 8,00

ALLA LAMPADA

Prepes suzettes all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema € 20,00

Fragole al pepe rosa con chantilly e gelato alla crema € 20,00



Vi auguriamo una piacevole degustazione