

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.



## ANTIPASTI

Pozze sfumate al Pigato, con passatina piccante di pomodoro e crostini <sup>(1-4-12-14)</sup>	€ 16,00
Rolpo e verdure in tempura con maionese alla paprica, lime e prezzemolo <sup>*(1-2-3-4-14)</sup>	€ 17,00
Prudo di gamberi di Sanremo, gelé finissima di passion fruit, uova di salmone, chips di alghe marine e gocce di mirtillo <sup>*(2-4)</sup>	€ 27,00
Lobster Cesar salad (la Cesar Salad con astice) <sup>*(1-2-3-4-7-10)</sup>	€ 25,00
Battuto di vitellone, scaloppa di foie gras d'anatra, gelato al tartufo e riduzione di Aglianico delle Volture <sup>*(3-7-10-12)</sup>	€ 20,00
Pulatello di Zibello, piccolo sandwich di socca al caprino e cipollina, sentore di miele di Acacia, cavolo rosso marinato <sup>(7)</sup>	€ 16,00
Millefoglie di melanzane alla parmigiana, provola fumé alla griglia e salsa al basilico <sup>(1-3-5-7-9)</sup>	€ 16,00

## PRIMI PIATTI

Palamarata all'astice e pomodorini (il classico) <sup>*(1-2-4-9-12)</sup>	€ 25,00
Tagliatella alla Bolognese... di mare <sup>*(1-2-3-4-9-14)</sup>	€ 21,00
Tagliolini all'uovo con bottarga di muggine, nero di Voghiera, olio, peperoncino e crumble di pane al pomodoro <sup>(1-3-4)</sup>	€ 21,00
Tortelli farciti e guarniti con coniglio bio alla ligure e burro al timo <sup>*(1-3-7-8-9-12)</sup>	€ 18,00
Risotto alla polvere di barbabietola e parmigiano scaglie di Gorgonzola e granella di nocciole <sup>(7-8-12)</sup>	€ 16,00
Phicche di patate al pesto di basilico, pinoli tostati e fagiolini <sup>(1-3-7-8)</sup>	€ 16,00

## PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Fritto misto della Riviera calamari, gamberi e piccolo pescato con insalatina di misticanza * (1-2-4-5)	€ 25,00
Trancio di ricciola arrostita sauté di verdure, maionese alla soia * (3-4-6)	€ 25,00
Tonno scottato, confetture di cipolle rosse di Tropea, acqua di pomodoro, neve di mozzarella * (4-7-12)	€ 26,00
Tagaro al sale con trombette spadellate, mentuccia e pinoli * (4-8)	€ 30,00
Filetto di manzo rosolato, purea di sedano rapa spinacini lucidati *(7)	€ 33,00
Postolette di agnello, lattuga brasata patata Nature frita * (7)	€ 22,00

## DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce con verdure * (2-4)	€ 35,00
Pesce del giorno (ca 450 gr) (4)	€ 30,00
Gamberoni rossi (ca 450 gr) * (2)	€ 35,00
Chateaubriand (per 2 persone ca 500 gr) (3-7)	€ 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) (7-10-12)	€ 35,00
Filetto di vitello al Marsala (ca 250 gr) (7-12)	€ 35,00
Gamberoni di Oneglia al Cognac (ca 350 gr) * (2-12)	€ 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 FRITTE

## PICCOLA CARTA DEI DOLCI

Semifreddo al melone, macedonia di melone al Porto <sup>(3-7-12)</sup>	€ 13,00
Pesca Melba (il classico) <sup>(3-7-12)</sup>	€ 13,00
Sorbetto al limone e Prosecco "espresso" <sup>*(12)</sup>	€ 14,00
Dolce al cucchiaino o Torta del giorno <sup>*(1-3-7-8-12)</sup>	€ 10,00
Affogato al caffè o al cioccolato con panna montata <sup>*(3-7)</sup>	€ 10,00
Futta fresca di stagione	€ 8,00

## ALLA LAMPADA

Prepes suzettes all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema <sup>*(1-3-7-12)</sup>	€ 20,00
Fragole al pepe rosa con chantilly e gelato alla crema <sup>*(3-7-12)</sup>	€ 20,00



Vi auguriamo una piacevole degustazione