

Wir lieben kochen, wir lieben hervorragende  
Gerichte zu kochen,  
wir lieben nach Ihren Wünschen zu kochen  
um ... einen Traum im Geschmack zu erleben.

# LIGURE BLUE RESTAURANT

Executive Chef  
**Giuseppe Mardecheo**  
Sous Chef  
**Gloria Enrico**

Das Küchenpersonal steht zu Ihrer Verfügung, um jeden Ihrer kulinarischen Wünsche zu erfüllen, oder notwendige Ernährungsbedürfnisse zu befriedigen.

Die Gerichte auf unserer Speisekarte können Spuren von Allergenen enthalten.  
Wir bitten Sie uns über Nahrungsmittelallergien, oder Unverträglichkeiten zu informieren, um Ihnen bei der Auswahl des Menüs behilflich zu sein und ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten.

Für die Realisierung der Fischgerichte werden hochwertige Produkte benutzt: Frisch, oder mit einem Schnelltiefkühler unter Null gebracht sowie erstklassige gefrorene Waren.

Service € 2,50

## DEGUSTATIONS MENÜ TYPISCHE SPEISEN

"IL RANCIO DEL MARINARIO" DIE GLORIA ENRICO  
FÜR MIND. 2 PERSONEN

Papponada - Gemüse und Fisch in Salatform ligurischer Stil (1,3,4)

Teigwarenblatt mit Scampi Tartar und Pesto \*(1,2,3,7,8)

Pappon magro - traditioneller Fisch (Knurrhahn)- Gemüseauflauf\*(1,2,3,8,14)

Dandolce - warme genuesische Spezialität mit Zabaione,  
Glas Schiachetrà aus der Cinque Terre (1,3,7,8,12)

€ 50,00 pro Person

## DEGUSTATIONS MENÜ FÜR MIND. 2 PERSONEN

Amouse bouche - Gruß aus der Küche

Rohe Thunfisch Frikadelle, Guacamole Eis, Zwiebelpulver \*(3,4,7,10)

Maltagliati - frische Nudeln mit Safran, lila Spargel, Butter und Parmesan (1,3,7)

Chateaubriand, sautierte Kartoffeln mit Berner Sauce (3,7)

Süßspeisen, Pudding oder Torte des Tages (1,3,7,8,12)

€ 58,00 pro Person

# DEGUSTATIONS MENÜ

mind. 2 PERSONEN

*A*muse bouche - Gruß aus der Küche

*T*intenfisch geröstet, Conio Bohnencreme, Brotcrostini mit Paprika <sup>\*(4,8,9)</sup>

*L*ammbällchen in Kottlettforn, Artischocken aus Albenga in Vodkaduft,  
Minz Mayionnese <sup>\*(1,3,7,8,12)</sup>

*R*isotto Carnaroli mit Saubohnen und Steinbutt, Bittermandeln,  
Amaretto Crumble <sup>\*(2,4,6,7,9,12)</sup>

*K*artoffel - Ravioli mit Schmorbratenfüllung in Bratensauce <sup>\*(2,4,6,7,9,12)</sup>

*R*otbarbe auf gedünstetem Escarola Gemüse  
mit Cacciucco Fischsud <sup>\*(2,4,7,9,12,14)</sup>

*D*essert Ihrer Wahl <sup>(1,3,7,8,12)</sup>

€ 70,00 pro Person

## ANTIPASTI

Jakobsmuscheln gebräunt, cremige Kartoffeln, Gänseleber Pastete <sup>*(4,7,14)</sup>	€ 20,00
"Sfera di Okara" knuspriger Tofu mit pürierten Broccolibüscheln <sup>(1,5)</sup>	€ 15,00
Kalbsfilet, pochierte Eier, Parmesan Fondue <sup>(3,7,10)</sup>	€ 18,00
Tintenfisch geröstet, Conio Bohnencreme, Broccrostini mit Paprika <sup>*(1,4,8,9)</sup>	€ 16,00
Thunfisch Tartar roh, Guacamole Eis, Zwiebelpulver <sup>*(4,7)</sup>	€ 17,00

## VORSPEISEN

"Gyoza Ramen"chinesische Ravioli mit Schweinefleisch, Ramen Brühe <sup>*1,3,4,6,9,12)</sup>	€ 18,00
Spaghetti, gedünsteter Knurrhahn (Fisch) in Tomatensauce <sup>*(1,2,3,4,6,9,14)</sup>	€ 18,00
Tortellacci aus Dinkelmehl mit puffiger Hülsenfrüchte Füllung Majoran Brotsauce <sup>*(1,3,7)</sup>	€ 16,00
Klassisches Hummer Nudelgericht <sup>*(1,2,4,9,12)</sup>	€ 25,00
Risotto Carnaroli mit Saubohnen und Steinbutt, Bittermandeln und Amaretti Crumble <sup>*(2,4,6,7,9,12)</sup>	€ 18,00

ALLE BENUTZTEN PRODUKTE SIND FRISCH, ODER WURDEN IM TEMPERATUR SCHOCK VERFAHREN KONSERVIERT.

\* FALLS DIE PRODUKTE NICHT FRISCH VERFÜGBAR SIND,  
WERDEN GLEICHWERTIGE GEFRORENE QUALITÄTSPRODUKTE VERWENDET.

## FISCH UND FLEISCH GERICHTE

Sanissa Ligure gegrillt, sautierter Tintenfisch, Artischocken aus Albenga <sup>*(4,7,8,14)</sup>	€ 24,00
Wachtel Brutst & Bein, Nußkartoffeln, Pflaumensaft <sup>*(1,3,7,8,9,12)</sup>	€ 28,00
Wolfsbarsch aus Italien in Folie gegart, Topinambur Cappuccino, Gemüsechips aus dem Garten <sup>*(4,7)</sup>	€ 30,00
Meerfröttüre mit Tartara Sauce <sup>*(1,2,3,4,5)</sup>	€ 22,00
Kalbsfilet, Bratenmousse, Artischocken auf zwei Arten <sup>(1,3,7,12)</sup>	€ 30,00

## VOM GRILL

Gegrillte gemischte Fischplatte <sup>*(2,4)</sup>	€ 40,00
Wolfsbarsch aus Italien (mind. 450 gr) <sup>*(4)</sup>	€ 30,00
Garnelen rot Mazzara del Vallo (ca. 350 gr) <sup>*(2)</sup>	€ 40,00
Chateaubriand (für 2 Personen ca. 500 gr) <sup>(3,7)</sup>	€ 60,00

## FLAMBE'

Kalbsfilet Voronoff oder in Senfsauce oder grünem Pfeffer (ca. 250 gr) <sup>(7,10,12)</sup>	€ 35,00
Garnelen rot Mazzara del Vallo mit Cognac (ca. 350 gr) <sup>*(2,12)</sup>	€ 45,00

ALLE GEGRILLTEN UND FLAMBIERTEN SPEISEN  
WERDEN VON EINEM GEMÜSE IHRER WAHL BEGLEITET GEMISCHTER SALAT, GEKOCHTES GEMÜSE  
ODER \*POMMES FRITES

## KLEINE DESSERT KARTE

Drei Sorbet	€ 15,00
Ananas, Ingwer Orangen, Lakritz Banane geröstet, Yuzu	
Die Birne in Schokolade	€ 15,00
Zartbitter Schokolade Bavarese mit Birnenherz (1,3,7,8,12)	
Paldo und Freddo (2,12)	€ 15,00
Zitronen Sorbet "frisch zubereitet" mit Prosecco (12)	€ 15,00
Pudding oder Torte des Tages (1,3,7,8,12)	€ 10,00
Affogato Kaffeè mit Schlagsahne (3,7)	€ 10,00

## FLAMBE'

Prepes Suzette mit Eiscreme (1,3,7,12)	€ 20,00
Erdbeeren mit Grand Marnier Schlagsahne und Schokoladeneis (3,7,12)	€ 20,00



**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Degustation  
Giuseppe, Gloria, Luca, Andrea e Serena**