

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

LIGURE BLUE RESTAURANT

Executive Chef
Giuseppe Mardecheo
Sous Chef
Gloria Enrico

Lo Staff di cucina è a disposizione per soddisfare ogni Vostro desiderio 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 consigliarVi nella scelta del menu

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

Coperto € 2,50

MENU A DEGUSTAZIONE PIATTI TIPICI

"IL RANCIO DEL MARINARIO" DI GLORIA ENRICO
PER MIN. 2 PERSONE

Papponada^(1,3,4)

Mandillo de saea, battuto di scampi, pesto al mortaio^(1,2,3,7,8)

Pappon magro^(1,2,3,8,14)

Dolce genovese caldo, zabaione, bicchierino di Schiachetrà^(1,3,7,8,12)

€ 50,00 per persona

MENU A DEGUSTAZIONE PER MIN. 2 PERSONE

Amouse bouche

Crudo di tonno, gelato al guacamole, polvere di cipolla^(3,4,7,10)

Maltagliati allo zafferano, asparagi viola, burro e parmigiano^(1,3,7)

Chateaubriand, patate sauté, salsa bernese^(3,7)

Dolce al cucchiaino o torta del giorno^(1,3,7,8,12)

€ 58,00 per persona

MENU A DEGUSTAZIONE

PER MIN. 2 PERSONE

Amouse bouche

Polpo arrostito, crema di fagioli di Conio, crostini alla paprica^{*(4,8,9)}

Agnello in costoletta, carciofi di Albenga alla vodka,
maionese di mentuccia^{*(1,3,7,8,12)}

Risotto Carnaroli con fave e rombo, armelline
e crumble di amaretto^{*(2,4,6,7,9,12)}

Gnocchi con farcia e sugo di brasato^{*(2,4,6,7,9,12)}

Triglia di scoglio al fumetto di cacciucco,
scarola stufata^{*(2,4,7,9,12,14)}

Dessert a piacere^(1,3,7,8,12)

€ 70,00 per persona

ANTIPASTI

Papesante rosolate, cremoso di patate, foie gras ^(4,7,14)	€ 20,00
"Sfera di Okara" tofu croccante, vellutata e ciuffi di broccolo ^(1,5)	€ 15,00
Battuta di vitello, uovo poché, fonduta di parmigiano ^(3,7,10)	€ 18,00
Polpo arrostito, crema di fagioli di Conio, crostini alla praprica ^(1,4,8,9)	€ 16,00
Prudo di tonno, gelato al guacamole, polvere di cipolla ^(4,7)	€ 17,00

PRIMI PIATTI

"Gyoza Ramen" ravioli cinesi arrostiti, brodo Ramen ^(1,3,4,6,9,12)	€ 18,00
Spaghetti chitarra, cappone in guazzetto ^(1,2,3,4,6,9,14)	€ 18,00
Tortellacci di farro ripieni di mesciüa, salsa di pane alla maggiorana, legumi soffiati ^(1,3,7)	€ 16,00
Passica calamarata all'astice ^(1,2,4,9,12)	€ 25,00
Risotto Carnaroli con fave e rombo, armelline e crumble di amaretto ^(2,4,6,7,9,12)	€ 18,00

TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI SONO FRESCHI O CONSERVATI IN ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA

* SE PER RAGIONI DI MERCATO NON FOSSE POSSIBILE REPERIRE IL PRODOTTO FRESCO,
VERRÀ UTILIZZATO LO STESSO PRODOTTO SURGELATO DI ALTISSIMA QUALITÀ

PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Sanissa ligure grigliata, sauté di calamaretti, carciofi di Albenga ^{*(4,7,8,14)}	€ 24,00
Petto e coscia di quaglia, patate nocciola, juice alle prugne ^{*(1,3,7,8,9,12)}	€ 28,00
Sbranzino Italia in cartoccio, cappuccino di topinambur, chips di verdure dell'orto ^{*(4,7)}	€ 30,00
Fritto di mare, salsa tartara ^{*(1,2,3,4,5)}	€ 22,00
Filetto di vitellone, spuma di arrosto, carciofi in due modi ^(1,3,7,12)	€ 30,00

DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce ^{*(2,4)}	€ 40,00
Sbranzino Italia (min 450 gr) ^{*(4)}	€ 30,00
Gamberoni rossi Mazzara del Vallo (ca 350 gr) ^{*(2)}	€ 40,00
Chateaubriand (per 2 persone ca 500 gr) ^(3,7)	€ 60,00

ALLA LAMPADA

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr) ^(7,10,12)	€ 35,00
Gamberoni rossi Mazzara del Vallo 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

Tris di sorbetti ananas, zenzero arancia, liquirizia banana arrosto, yuzu	€ 15,00
La pera nel cioccolato: bavarese al cioccolato fondente con cuore di pere ^(1,3,7,8,12)	€ 15,00
Paldo e Freddo ^(2,12)	€ 15,00
Sorbetto "espresso" al limone con Prosecco ⁽¹²⁾	€ 15,00
Dolce al cucchiaino o Torta del giorno ^(1,3,7,8,12)	€ 10,00
Affogato al caffè con panna fresca ^(3,7)	€ 10,00

ALLA LAMPADA

Prepes suzettes con gelato alla crema ^(1,3,7,12)	€ 20,00
Fragole al Grand Marnier con panna fresca e gelato al cioccolato ^(3,7,12)	€ 20,00



Vi auguriamo una piacevole degustazione
Giuseppe, Gloria, Luca, Andrea e Serena