

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

PER MIN. 2 PERSONE

*A*muse bouche

*T*artare di tonno, gelato al guacamole, polvere di cipolla

*P*ulatello di Zibello, caprino, polline e sfoglia di mais

*T*ortelli in farcia di mascarpone e finocchietto

con sarde a beccafico

*R*isotto Carnaroli sfumato al Pigato con trombette di Albenga,

polvere e sorbetto di pomodoro Cuore di Bue

*T*rancio di spigola e asparagi

con panna acida e vinaigrette alle fragole

*D*essert a piacere

€ 70,00 per persona

ANTIPASTI

Capresante rosolate, lardo, passatina di piselli, tartufo nero estivo	€ 20,00
Carapaccio di Gambero rosso, lattuga di mare, cremoso di bufala e gelée di passion fruit	€ 25,00
Sauté di Cozze di Olbia	€ 16,00
Polpo arrostito, erbe, acciughe e limone	€ 18,00
Tartare di tonno, gelato al guacamole, polvere di cipolla	€ 18,00
Pulatello di Zibello, caprino, polline e sfoglia di mais	€ 16,00
Millefoglie di melanzana, provola fumé e salsa al basilico	€ 15,00

PRIMI PIATTI

Palamarata all'astice	€ 25,00
Spaghetti Rummo con Gamberoni rossi di Mazzara	€ 25,00
Fusilli Rummo con vongole veraci, bottarga e vellutata di fagioli di Conio	€ 21,00
Tortelli in farcia di mascarpone e finocchietto con sarde a beccafico	€ 20,00
Tagliolini Black all'aglio di Vessalico, olio e peperoncino con battuto di ricciola	€ 20,00
Risotto Carnaroli sfumato al Pigato con trombette di Albenga, polvere e sorbetto di pomodoro Cuore di Bue	€ 17,00
Proxetti di farro al pesto ligure con pinoli, patate e fagiolini	€ 17,00

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

E/O SARA' NOSTRA CURA COMUNICARVI VARIAZIONI NEI PIATTI

PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Trancio di spigola e asparagi con panna acida e vinaigrette alle fragole	€ 26,00
Baccalà al vapore su schiacciata di patate, pesto di pomodorini secchi e mandorle	€ 20,00
Scaloppa di rombo chiodato arrostita, sauté di verdure teriyaki	€ 26,00
Fritto di mare, salsa tartara	€ 22,00
Zuppa di pesce all'italiana (su ordinazione - min 2 persone)	per persona € 22,00
Punta di vitello "36ore" e patate alla brace, con chutney di melone, cipollotto e zenzero	€ 20,00
Tartare di vitello condita al carrello	€ 22,00
Pollo "Campese" allevato a terra, farcito e croccante con bouquet di verdure di stagione	€ 19,00

DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce	€ 40,00
Branzino Italia (min 450 gr)	€ 30,00
Gamberoni rossi Mazzara del Vallo (ca 350 gr)	€ 40,00
Costata di Angus irlandese (ca 500 gr)	€ 26,00
Chateaubriand (per 2 persone ca 500 gr)	€ 60,00

ALLA LAMPADA

Filetto di vitellone alla Voronoff (ca 250 gr)	€ 35,00
Gamberoni rossi Mazzara del Vallo al Cognac (ca 350 gr)	€ 45,00

IL CRUDO DI MARE

Classico tonno, salmone, branzino, St. Jacques, gambero rosso	€ 25,00
Speciale tonno, salmone, branzino, St. Jacques, gamberi rossi, scampi, 2 ostriche Amelie	€ 40,00
Gamberi rossi - 5 pz	€ 25,00
Ostriche Amelie "Fines de Claire" o "Spéciale de Claire"	al pezzo € 4/5,00

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

Meringa ghiacciata al limone, pesca al lampone, pistacchio	€ 15,00
Rivisitazione di un cocco semifreddo al cocco, cioccolato, granita al blue di Curacao	€ 15,00
Freddo e caldo	€ 15,00
Sorbetto "espresso" al limone con Prosecco	€ 15,00
Dolce al cucchiaio o Torta del giorno	€ 10,00
Affogato al caffè con panna fresca	€ 10,00

ALLA LAMPADA

Grepes suzettes con gelato alla crema	€ 20,00
Fragole al Grand Marnier con panna fresca e gelato al cioccolato	€ 20,00



Vi auguriamo una piacevole degustazione