

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

# LIGURE BLUE RESTAURANT

Executive Chef  
Vincenzo Pisana

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

**MENU A DEGUSTAZIONE  
DALLA NOSTRA CARTA**  
PER MIN. 2 PERSONE

Il Benvenuto in attesa della degustazione...

Polpo arrostito, gocce di papaya e broccoletti

Latanegra iberico, crostone di pane tiepido e mostarda di Modena

75 cm di pasta, con bottaraga di muggine aglio, olio e peperoncino

Risotto al mascarpone e noci, profumato all'arancia

1 cartoccio di baccalà e orto  
oppure

Retto di faraona lardellato con spinacini e riserva di balsamico

Dessert

€ 65,00 per persona

## ANTIPASTI

Polpo arrostito, gocce di papaya e broccoletti	€ 17,00
Crudo di gamberi rossi siciliani con semisfera di burrata, basilico e olio EVO	€ 24,00
Guazzetto Reale - cozze di Olbia e Gamberone al pizzico con crostoni	€ 18,00
Tonno rosso Tataki, germogli e salsa agrodolce	€ 19,00
Ratanegra iberico, crostone di pane tiepido e mostarda di Modena	€ 18,00
Carciofi di Albenga cotti e crudi, con crema e lamelle di pecorino	€ 15,00

## PRIMI PIATTI

Palamarata all'astice: la classica	€ 26,00
75 cm di pasta fresca, con bottarga di muggine aglio, olio e peperoncino	€ 21,00
Tagliolini allo zafferano, spadellata di carciofi e gamberi all'origano	€ 24,00
Tortelli ripieni di pesto alla genovese, passatina di pomodoro e bricchetti di fagiolini	€ 17,00
Risotto al mascarpone e noci, profumato all'arancio	€ 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

## PIATTI DI PESCE E DI CARNE

La frittura di mare con acciughe e verdure	€ 22,00
Sbranzino sfilettato al forno con porcini (qualche cubetto di pomodoro) e carciofo alla giudia	€ 26,00
Il cartoccio di baccalà e orto	€ 22,00
Retto di faraona lardellato con spinacini e riserva di balsamico	€ 20,00
Runta di vitello "36" ore e il suo jus con pommes en croquette e broccolo romanesco	€ 20,00

## DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce con verdure	€ 35,00
Sbranzino Italia (min 450 gr)	€ 30,00
Gamberoni rossi (ca 450 gr)	€ 35,00
Phateaubriand (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 Nebbiolo (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 FRITTE

## PICCOLA CARTA DEI DOLCI

Freddo- caldo Bigne Chantilly e gelato con fondente nero caldo	€ 13,00
Tiramisù rivisitato in chiave moderna	€ 13,00
Pagoda giapponese crema al pistacchio e spolverata di cacao amaro	€ 13,00
Sorbetto al limone e Prosecco "espresso"	€ 15,00
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

Grepes suzettes all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema	€ 20,00
Fragole con chantilly e gelato alla crema	€ 20,00



Vi auguriamo una piacevole degustazione