

LIGURE BLUE RESTAURANT

## Antipasti

Tocchi di polpo QBT grigliati, puré di fave e acquarello di peperoni <sup>(*4,7)</sup>	€ 20,00
Tonno rosso appena scottato, cipolla di Tropea caramellata e germogli Sakura <sup>(4,6,11)</sup>	€ 21,00
Gamberi rossi di Sicilia, curry dolce, riso basmati profumato <sup>(*1,2,7)</sup>	€ 27,00
Un classico... il Brandacujun, stoccafisso mantecato con patate e crostoni <sup>(*1,4,7)</sup>	€ 19,00
Spezzatino ortolano in pane fritto con lardo di cinta senese <sup>(1,9)</sup>	€ 18,00
Uovo pochè con vellutata di broccoli e piselli, pepe nero, chips di pane <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 18,00

## Primi piatti

Fusilli di grano duro, pane profumato alle erbe e acciughe del Cantabrico <sup>(1,4)</sup>	€ 20,00
Risotto Carnaroli alle vongole veraci, aglio nero di Voghera e bottarga <sup>(4,7,9)</sup>	€ 25,00
Un classico... gli spaghetti di Gragnano alla pescatora <sup>(*1,2,4)</sup>	€ 25,00
La nostra pasta fresca: 36 cm di tagliolini all'uovo e carciofi di Albenga <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 20,00
Ravioli di porchetta, fondo di cottura al timo e lamelle di pecorino <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 20,00
Gnocchi di castagne, porcini al burro noisette e ricotta salata <sup>(1,3,7)</sup>	€ 20,00

## Secondi piatti

Branzino in crosta di sale del Mediterraneo con verdure croccanti <sup>(1,3,4)</sup>	€ 35,00
Astice cotto a bassa temperatura con brodetto di mare e verdure di stagione <sup>(2,4,6,9)</sup>	€ 40,00
Un classico... il fritto misto <sup>(*1,2,4)</sup>	€ 25,00
Guazzetto di cozze e gamberoni al profumo di zenzero con patatine <sup>(*2)</sup>	€ 24,00
Rossini in chiave moderna... il filetto di vitellone <sup>(1,7)</sup>	€ 35,00
La Pluma toscana laccata al miele, tortino di patate e carote arrostitite <sup>(3,7,9,10)</sup>	€ 25,00

## Alla Lampada

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr) <sup>(7,10)</sup>	€ 35,00
Filetto di vitello al Nebbiolo (ca 250 gr) <sup>(7)</sup>	€ 35,00
Gamberoni di Oneglia al Cognac (ca 350 gr) <sup>(2,7)</sup>	€ 45,00

## Dessert

Semifreddo al pistacchio e fondente al cioccolato, crumble <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 10,00
Mousse ai tre cioccolati con arancia caramellata e le sue scorzette <sup>(1,3,7)</sup>	€ 12,00
Il nostro caldo freddo <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Trostata scomposta alla frutta <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Sfere di gelato ai cachi con cialda croccante <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 10,00

## Hors d'ouvres

Porc cuit à basse température et grillé, purée de haricots et aquarelle de poivrons (*4,7)	€ 20,00
Thon rouge légèrement bruni, oignon de Tropea caramélisé et pousses de Sakura (4,6,11)	€ 21,00
Trévettas rouges de Sicile, curry doux, riz basmati parfumé (1,2,7)	€ 27,00
Un classique... le Brandacujun, stockfish et pommes de terre à la crème et croûtons (*1,4,7)	€ 19,00
Ragoût de légumes en pain frit avec saindoux de Cinta Senese (1,9)	€ 18,00
Oeuf poché avec crème de brocoli et petits pois, poivre noir, chips de pain (1,3,7,9)	€ 18,00

## Entrées

Pâtes Fusilli, pain parfumé aux herbes et anchois de Cantabrie (1,4)	€ 20,00
Risotto aux clovisses, ail noir de Voghera et boutargue (4,7,9)	€ 25,00
Un classique... des spaghettis aux fruits de mer (1,2,4)	€ 25,00
Nos pâtes fraîches: 36 cm de tagliolini à l'oeuf avec artichauts de Albenga (1,3,7,9)	€ 20,00
Raviolis en farce de porchetta, sauce de cuisson au thym et flocons de pecorino (1,3,7,9)	€ 20,00
Gnocchi de châtaigne, cèpes au beurre noisette et ricotta salée (1,3,7) € 20,00	€ 20,00

## Plats de résistance

Coq de mer en croûte de sel méditerranéen avec légumes croquants (1,3,4)	€ 35,00
Homard cuit à basse température avec un bouillon de fruits de mer et des légumes de saison (2,4,6,9)	€ 40,00
Un classique... la friture de poisson (*1,2,4)	€ 25,00
Moules et crevettes royales avec tomate parfumée au gingembre et pommes frites (*2)	€ 24,00
Rossini dans une tonalité moderne... le filet de veau (1,7)	€ 35,00
Porc de porc toscan laqué au miel, tarte aux pommes de terre et carottes rôties (3,7,9,10)	€ 25,00

## Flambé

Filet de boeuf Voronoff ou à la moutarde ou au poivre vert (ca 250 gr) (7,10)	€ 35,00
Filet de veau au vin Nebbiolo (ca 250 gr) (7)	€ 35,00
Gambas d'Oneglia au Cognac (ca 350 gr) (2,7)	€ 45,00

## Dessert

Semifreddo à la pistache, fondant au chocolat, crumble (1,3,7,8)	€ 10,00
Mousse aux trois chocolats avec orange caramélisées et écorce (1,3,7)	€ 12,00
Nôtre chaud et froid (1,3,7)	€ 10,00
Tarte décomposée aux fruits (1,3,7)	€ 10,00
Boules de glace au kaki avec biscuit croustillant (1,3,7,8)	€ 10,00

## Antipasti

Niedertemperaturgaren und gegrillter Oktopus, Saubohnenpüree und Aquarellpaprika (*4,7)	€ 20,00
Rosa gebratener Thunfisch, karamellierte Tropea-Zwiebeln und Sakura-Sprossen (4,6,11)	€ 21,00
Sizilianische rote Garnelen, süßes Curry, duftender Basmati-Reis (*1,2,7)	€ 27,00
Ein Klassiker... der Brandacujun, cremiger Kabeljau und Kartoffeln mit Croutons (*1,4,7)	€ 19,00
Gemüseintopf in frittiertem Brot mit Cinta Senese Schmalz (1,9)	€ 18,00
Dochiertes Ei mit samtiger Creme von Brokkoli und Erbsen, schwarzer Pfeffer, Brotchips (1,3,7,9)	€ 18,00

## Vorspeise

Fusilli-Nudeln, aromatisierte Krümel und kantabrische Sardellen (1,4)	€ 20,00
Risotto mit Venusmuscheln, schwarzem Knoblauch aus Voghera und Botarga (4,7,9)	€ 25,00
Ein Klassiker... Spaghetti mit Meeresfrüchten (*1,2,4)	€ 25,00
Unsere frischen Teigwaren: 36 cm Eiertagliolini mit Artischocken aus Albenga (1,3,7,9)	€ 20,00
Ravioli mit Schwein, Kochsauce mit Thymian und Pecorinoflocken (1,3,7,9)	€ 20,00
Kastaniengnocchi mit Steinpilzen in Noisette-Butter und gesalzenem Ricotta (1,3,7)	€ 20,00

## Hauptspeise

Wolfsbarsch in mediterraner Salzkruste mit knusprigem Gemüse (1,3,4)	€ 35,00
Niedriger Temperatur gekochter Hummer mit Meeresfrüchtebrühe und Gemüse der Saison (2,4,6,9)	€ 40,00
Ein Klassiker... die gemischte frittierte Fische (*1,2,4)	€ 25,00
Muscheln und Garnelen mit ingwerduftenden Tomaten und Pommes frites (*2)	€ 24,00
Rossini in einer modernen Tonart... Kalbsfilet (1,7)	€ 35,00
Toskanische Schweinefleischpluma lackiert mit Honig, Kartoffelkuchen und gerösteten Karotten (3,7,9,10)	€ 25,00

## Flambiert

Rinderfilet Voronoff oder mit Senf oder grünem Pfeffer (ca 250 gr) (7,10)	€ 35,00
Kalbsfilet in Nebbiolo Rotwein (ca 250 gr) (7)	€ 35,00
Garnelen die Oneglia in Cognac (ca 350 gr) (2,7)	€ 45,00

## Dessert

Distazien-Semifreddo mit Schokoladenfondant und Crumble (1,3,7,8)	€ 10,00
Mousse aus drei Schokoladen mit karamellisierter Orange und die Schale (1,3,7)	€ 12,00
Unsere heißen und kalten (1,3,7)	€ 10,00
Chaotische Torte mit Obst (1,3,7)	€ 10,00
Kaki Eiskugeln mit knuspriger Waffel (1,3,7,8)	€ 10,00

## Hors d'oeuvres

Octopus cooked at low temperature and grilled, mashed broad beans and watercolour peppers <sup>(*4,7)</sup>	€ 20,00
Lightly cooked bluefin tuna, caramelised Tropea onion and Sakura sprouts <sup>(4,6,11)</sup>	€ 21,00
Sicilian red prawns, sweet curry, fragrant basmati rice <sup>(*1,2,7)</sup>	€ 27,00
A classic... the Brandacujun, stockfish whipped with potatoes and croutons <sup>(*1,4,7)</sup>	€ 19,00
Vegetable stew in fried bread with Cinta Senese lard <sup>(1,9)</sup>	€ 18,00
Poached egg with broccoli and pea cream, black pepper, bread chips <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 18,00

## First courses

Fusilli pasta, herb-scented bread and Cantabrian anchovies <sup>(1,4)</sup>	€ 20,00
Parnaroli risotto with clams, Voghera black garlic and bottarga <sup>(4,7,9)</sup>	€ 25,00
A classic... spaghetti with seafood <sup>(*1,2,4)</sup>	€ 25,00
Our fresh pasta: 36 cm of tagliolini with Albenga artichokes <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 20,00
Ravioli with porchetta, thyme-scented cooking juices and pecorino flakes <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 20,00
Peanut gnocchi, porcini mushrooms in noisette butter and salted ricotta cheese <sup>(1,3,7)</sup>	€ 20,00

## Main courses

Sea bass in a Mediterranean salt crust with crispy vegetables <sup>(1,3,4)</sup>	€ 35,00
Lobster cooked at low temperature with seafood stock and seasonal vegetables <sup>(2,4,6,9)</sup>	€ 40,00
A classic... mixed fried fish <sup>(*1,2,4)</sup>	€ 25,00
Mussels and king prawns with ginger-scented tomato and chips <sup>(*2)</sup>	€ 24,00
Rossini in a modern key... fillet of veal <sup>(1,7)</sup>	€ 35,00
Tuscan honey-lacquered pork pluma, potato pie and roasted carrots <sup>(3,7,9,10)</sup>	€ 25,00

## Flambé

Fillet of beef à la Voronoff or with mustard or with green pepper grains (ca 250 gr) <sup>(7,10)</sup>	€ 35,00
Fillet of veal with Nebbiolo wine (ca 250 gr) <sup>(7)</sup>	€ 35,00
King prawns from Oneglia with Cognac (ca 350 gr) <sup>(2,7)</sup>	€ 45,00

## Desserts

Ristachio parfait with chocolate fondant and crumble <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 10,00
Three chocolate mousse with caramelised orange and zest <sup>(1,3,7)</sup>	€ 12,00
Our hot & cold <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Decomposed fruit tart <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Persimmon ice cream balls with crunchy wafer <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 10,00

p.ta dino grollero 25 • 17021 classis • savona • tel. +39 0182 640653 • fax +39 0182 660041 • [www.ligureclassis.it](http://www.ligureclassis.it) • [info@ligureclassis.it](mailto:info@ligureclassis.it)

*La lista degli allergeni è a vostra disposizione: si prega di richiederla al Maitre*

*La carte des allergènes est à votre disposition: demandez-la au Maître d'Hôtel*

*List of allergens is available to the Maitre d'Hotel*

*Bitte Fragen Sie den Maitre für die Allergenkarte*

*Coperto - Service: € 3.00 per persona - per person - par personne - pro Person*