

LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Cilindro di salmone marinato, avocado, crema di riso e robiola ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁾	€ 20,00
Polpo arrostito con trombette di Albenga e pomodoro semi-dry ^{*(4-13)}	€ 22,00
Insalata di mare 20.22, passion fruit dressing e scaglie di sale Maldon ^{*(2-4)}	€ 22,00
Tartare di Fassona piemontese, stracciatella alla paprika ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	€ 22,00
Pous cous vegetariano, verdura alla griglia e olio EVO al timo ⁽¹⁻⁹⁾	€ 19,00
Mellutata di asparagi, uovo poché e crostini al pizzico ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 19,00

Primi piatti

Palamarata di grano duro, totani rosolati con rosmarino, delicata di peperone e guanciale croccante ^{*(1-3-4-7-14)}	€ 22,00
Spaghettoni n° 5 con cozze, pomodorini e lamelle di Pecorino sardo ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹³⁾	€ 20,00
Ravioli di granchio e gamberi, la loro bisque, lime e zenzero ^{*(1-2-3-4-6-7-9)}	€ 25,00
Tagliolini ai 36 tuorli al ragù estivo di vitello ⁽¹⁻³⁾	€ 20,00
Risotto Carnaroli al limone bio con fonduta al Castelmagno ⁽⁷⁻⁹⁾	€ 22,00
Chicche di patate al pesto delicato, fagiolini e cialda di reggiano ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 19,00

Secondi piatti

Triglia rosolata, provola affumicata e caponatina km 0 ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 25,00
Roastbeef di tonno rosso Mediterraneo con rucola e pepe nero, maionese alla soia e chips ⁽³⁻⁴⁻⁶⁾	€ 25,00
Branzino in crosta di sale di Cipro, verdure in tempura e salsa Udon ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁾	€ 32,00
Astice e verdure, acqua di pomodoro e basilico fresco ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 38,00
Pozzata imperiale con gambero e crostone di pane ^{*(1-2-4-7-14)}	€ 25,00
Frittura di mare e verdure ^{*(1-2-4)}	€ 25,00
Filetto di vitellone con erbe spontanee al fumo, melanzane e burrata, patate rustiche ⁽⁷⁾	€ 35,00

Alla Lampada

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr) ⁽⁷⁻¹⁰⁾	€ 35,00
Filetto di vitello al Nebbiolo (ca 250 gr) ⁽⁷⁾	€ 35,00
Gamberoni rossi al Cognac (ca 350 gr) ⁽²⁻⁴⁾	€ 45,00

Hors d'ouvres

Cylindre de saumon mariné, avocat, crème de riz et robiola (4-6-7-11)	€ 20,00
Doupe rôti avec courgettes Trombette de Albenga et tomate semi-sèche *(4-13)	€ 22,00
Salade de mer 20.22, vinaigrette aux fruits de la passion et flocons de sel de Maldon *(2-4)	€ 22,00
Tartare de veau piémontais, stracciatella de Burrata au paprika (1-7-8)	€ 22,00
Pouscous végétarien, légumes grillés, huile EVO au thym (1-9)	€ 19,00
Crème d'asperges, œuf en poche et croûtons piquants (1-3-7)	€ 19,00

Entrées

Anneau de pâte, calamars sautés au romarin, crème de poivrons doux, lard croustillant *(1-3-4-7-14)	€ 22,00
Spaghettonne n° 5 avec moules, tomates cerises et flocons de pecorino de Sardaigne (1-4-7-13)	€ 20,00
Raviolis de crabe et crevettes, la leur bisque, citron vert et gingembre *(1-2-3-4-6-7-9)	€ 25,00
Tagliolini aux 36 jaunes d'œufs en sauce Bolognese d'été (1-3)	€ 20,00
Risotto Carnaroli, citron bio, fondue au fromage Castelmagno (7-9)	€ 22,00
Gnocchi de pommes de terre avec pesto sans ail, haricots verts et galette de parmesan (1-3-7-8)	€ 19,00

Plats de résistance

Rouget rissolé, Provola fumé et "caponatina" de légumes km 0 (4-7-9)	€ 25,00
Roast-beef de thon rouge méditerranéen avec roquette et poivre noir, mayonnaise au soja, chips (3-4-6)	€ 25,00
Loup de mer en croûte de sel de Chypre, légumes en tempura et sauce Udon (1-3-4-6)	€ 32,00
Tomard et légumes, eau de tomate et basilic frais (2-4-7-9)	€ 38,00
Soupe impériale de moules et gambas, pain toasté *(1-2-4-7-14)	€ 25,00
Friture de poissons et légumes *(1-2-4)	€ 25,00
Filet de veau aux herbes sauvages et fumées, aubergines et burrata, pommes frites (7)	€ 35,00

Flambé

Filet de bœuf 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 rouge au Cognac (ca 350 gr) (2-4)	€ 45,00

Antipasti

Zylinder aus mariniertem Lachs, Avocado, Reis und Robiolacreme (4-6-7-11)	€ 20,00
Geröstete Oktopus mit Zucchini "Trombette" aus Albenga und semy dry Tomaten *(4-13)	€ 22,00
Meeresfrüchtesalat 20.22, Maracujadressing und Maldon-Salzflöckchen *(2-4)	€ 22,00
Tartar vom piemontesischen Kalb, Burrata-Stracciatella mit Paprikapulver (1-7-8)	€ 22,00
Vegetarischer Cous Cous, gegrilltes Gemüse, EVO-Öl mit Thymian (1-9)	€ 19,00
Spargelcreme, Poche-Ei und würzige Croûtons (1-3-7)	€ 19,00

Vorspeise

Teigringe mit gebratenen Tintenfisch, Rosmarin, Peperoni Creme und knuspriger Bacon *(1-3-4-7-14)	€ 22,00
Spaghettone n. 5 mit Muscheln, Kirschtomaten und sardische Schafskäseflöckchen (1-4-7-13)	€ 20,00
Ravioli gefüllt mit Krab und Garnelen, ihre Bisque, Limette und Ingwer *(1-2-3-4-6-7-9)	€ 25,00
Tagliolini mit 36 Eidottern, sommerliches Bologneseragù sauce (1-3)	€ 20,00
Risotto Carnaroli mit Zitronenduft und Käsefondue aus Castelmagno (7-9)	€ 22,00
Kartoffelgnocchi mit knoblauchfreiem Pesto, grüne Bohnen und Parmesanchips (1-3-7-8)	€ 19,00

Hauptspeise

Gebratete Rotbarbe, geräucherte Provolakäse und Gemüse-Caponatina km 0 (4-7-9)	€ 25,00
Mediterranean Roten Thunfisch Roastbeef mit Rucola und Pfeffer, Sojamayonnaise, Chips (3-4-6)	€ 25,00
Wolfsbarsch in Zypernsalzkruste, Gemüse in Tempura und Udon-Sauce (1-3-4-6)	€ 32,00
Tommer und Gemüse, Tomatenwasser und frisches Basilikum (2-4-7-9)	€ 38,00
Kaiserliche Muschel- und Garnelensuppe, getoastetes hausgemachtes Brot *(1-2-4-7-14)	€ 25,00
Fisch und Gemüse Friture *(1-2-4)	€ 25,00
Kalbsfilet mit Wildkräutern und geräuchert, Auberginen und Burrata-Käse, Pommes (7)	€ 35,00

Flambiert

Rinderfilet nach Voronoff Art oder Senf oder grünem Pfeffer (ca 250 gr) (7-10)	€ 35,00
Kalbsfilet in Nebbiolo Rotwein (ca 250 gr) (7)	€ 35,00
Rote Garnelen in Cognac (ca 350 gr) (2-4)	€ 45,00

Hors d'oeuvres

Cylinder of marinated salmon, avocado, rice cream and Robiola ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁾	€ 20,00
Roasted octopus with courgettes "Trombette" from Albenga and semy dry tomato ^{*(4-13)}	€ 22,00
Seafood salad 20.22, passion fruit dressing and Maldon salt flakes ^{*(2-4)}	€ 22,00
Piedmontese veal tartare, Burrata stracciatella with paprika ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	€ 22,00
Vegetarian cous cous, grilled vegetables, EVO oil with thyme ⁽¹⁻⁹⁾	€ 19,00
Cream of asparagus soup, poche egg and spicy croutons ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 19,00

First courses

Pasta rings, browned calamari with rosemary, delicate pepper cream, crispy bacon ^{*(1-3-4-7-14)}	€ 22,00
Spaghettoni n° 5 with mussels, cherry tomatoes and slices of Sardinian pecorino cheese ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹³⁾	€ 20,00
Ravioli stuffed with crab and prawns, their bisque, lime and ginger ^{*(1-2-3-4-6-7-9)}	€ 25,00
Tagliolini with 36 egg yolks, summer Bolognese sauce ⁽¹⁻³⁾	€ 20,00
Parnaroli risotto, bio lemon, Castelmagno cheese fondue ⁽⁷⁻⁹⁾	€ 22,00
Potato gnocchi with garlic-free pesto, green beans and Parmesan chips ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 19,00

Main courses

Roasted red mullet, smoked Provola cheese and "caponatina" of vegetables km 0 ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 25,00
Mediterranean red tuna roast-beef with rocket and black pepper, soy mayonnaise, chips ⁽³⁻⁴⁻⁶⁾	€ 25,00
Sea bass in Cyprus salt crust, vegetables in tempura and Udon sauce ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁾	€ 32,00
Lobster and vegetables, tomato water and fresh basil ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 38,00
Imperial mussels soup with prawn and toasted bread ^{*(1-2-4-7-14)}	€ 25,00
Fried fish and vegetables ^{*(1-2-4)}	€ 25,00
Veal fillet in wild and smoked herbs, aubergines and burrata, rustic potatoes ⁽⁷⁾	€ 35,00

Flambé

Fillet of beef Voronoff style or mustard or green pepper grains (ca 250 gr) ⁽⁷⁻¹⁰⁾	€ 35,00
Fillet of veal with Nebbiolo wine (ca 250 gr) ⁽⁷⁾	€ 35,00
Red king prawns in Cognac (ca 350 gr) ⁽²⁻⁴⁾	€ 45,00

p.ta dino grollero 25 • 17021 classisio • savona • tel. +39 0182 640653 • fax +39 0182 660041 • www.ligureclassisio.it • info@ligureclassisio.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: € 4.00 per persona - per person - par personne - pro Person