LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Tentacolo di polpo grigliato e patate con julienne di cavolo rosso al balsamico (*4, 6, 11)	€ 22,00
Versione 3.0 del Brandacujun all'imperiese con pane Carasau (*1,4, 7)	€ 22,00
Battuta di Fassona piemontese, carciofo di Albenga e lamelle di Castelmagno (7)	€ 23,00
Flan di pecorino sardo, miele di castagno, castagne e crumble di pane alle olive taggiasche (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Zuppetta di fagioli e vongole veraci con crostone croccante (1, 4, 9, 14)	€ 21,00

Primi piatti

Tagliolini di basilico ingauno all'astice con pomodorini pachino (1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Spaghettone "Rummo" e pesce di scoglio cotto nel suo brodetto (*1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Gnocchi di patate e verza con gamberi rossi e la loro bisque al timo selvatico (*1, 2, 3, 4)	€ 24,00
Risotto Carnaroli mantecato ai broccoletti verdi e pane nero tostato (*1, 8, 9)	€ 20,00
La nostra interpretazione del raviolo ligure al pesto (1, 3)	€ 20,00

Secondi piatti

Branzino al sale nero di Cipro, verdure dorate e salsa Udom (1, 4, 6)	€ 35,00
Tocco di tonno rosso del Mediterraneo, toma di Calizzano, cipolle caramellate e chips di patate (3, 4, 7)	€ 28,00
Fritto misto del Golfo con verdure croccanti (*1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Pozzata imperiale con gambero e crostone di pane (*1, 2, 4, 7, 14)	€ 26,00
Filetto di vitellone, delicata al gorgonzola dolce e verdure invernali (3, 7)	€ 35,00
Carciofo di Albenga: tre versioni con i suoi condimenti (1, 3, 7, 8)	€ 22,00

Alla Lampada

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr) (7, 10)	€ 38,00
Gamberoni rossi al Cognac (ca 350 gr) (2, 4)	€ 45,00
Crêpes flambè all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema (1, 3, 7) da pre-ordinare	€ 22,00

Hors d'ouvres

Tentacule de poulpe grillé et pommes de terre avec juliennes de chou rouge au vinaigre balsamique (*4, 6, 11)	€ 22,00
Version 3.0 de Brandacujun à l'imperiese avec pain Carasau (*1,4, 7)	€ 22,00
Tartare de Fassona piémontaise, artichaut d'Albenga et flocons de Castelmagno (7)	€ 23,00
Flan de Pecorino sarde, miel de châtaignier, châtaignes et crumble de pain aux olives de Taggia (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Soupe aux haricots et clovisses avec croûtons croustillant (1, 4, 9, 14)	€ 21,00

Entrées

Tagliolini de basilic au homard avec tomates cerises (1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Spaghettone « Rummo » et fruits de mer cuits dans leur bouillon (*1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Gnocchis de pommes de terre et chou avec crevettes rouges et leur bisque de thym sauvage (*1, 2, 3, 4)	€ 24,00
Risotto Carnaroli avec brocolis verts et pain noir grillé (*1, 8, 9)	€ 20,00
Notre interprétation des raviolis ligures au pesto (1, 3)	€ 20,00

Plats de résistance

Bar au sel noir de Chypre, légumes dorés et sauce Udom (1, 4, 6)	€ 35,00
Tranche de thon rouge méditerranéen, toma de Calizzano, oignons caramélisés et chips de pommes de terre (3, 4, 7)	€ 28,00
Friture de poissons du Golfe avec des légumes croustillants (*1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Moules Impérial avec crevettes et croûte de pain (*1, 2, 4, 7, 14)	€ 26,00
Filet de bœuf, crème délicate au Gorgonzola sucré et légumes d'hiver (3, 7)	€ 35,00
Artichaut d'Albenga: trois versions avec ses condiments (1, 3, 7, 8)	€ 22,00

Flambé

Filet de boeuf Voronoff ou à la moutarde ou au poivre vert (ca 250 gr) (7, 10)	€ 38,00
Gambas rouges au Cognac (ca 350 gr) (2, 4)	€ 45,00
Crêpes Suzettes orange et Grand Marnier, glace à la vanille (1, 3, 7) sur réservation	€ 22,00

Antipasti

Gegrillte Oktopus Tentakel und Kartoffeln mit Julienne Rotkohl in Balsamico-Essig (*4, 6, 11)	€ 22,00
Version 3.0 von Brandacujun au Imperieser Art mit Carasau Brot (*1,4, 7)	€ 22,00
Piemontesischer Fassona-Tartar, Artischocke aus Albenga und Castelmagno Würfel (7)	€ 23,00
Sardischer Pecorino-Flan, Kastanienhonig, Kastanien und Brot Crumble mit Oliven aus Taggia (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Bohnen- und Venusmuschelsuppe mit knusprigem Croutons (1, 4, 9, 14)	€ 21,00

Vorspeise

Basilikum Tagliolini mit Hummer und Kirschtomaten (1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Spaghettone "Rummo" und Meerefrüchten in ihrer Brühe gekocht (*1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Kartoffel– und Kohlgnocchi mit roten Garnelen und ihr wildes Thymianbisque (*1, 2, 3, 4)	€ 24,00
Carnaroli Risotto mit grünem Brokkoli und geröstetes Schwarzbrot (*1, 8, 9)	€ 20,00
Unsere Interpretation ligurischer Ravioli mit Pesto (1, 3)	€ 20,00

Hauptspeise

Wolfsbarsch mit schwarzem Salz aus Zypern, goldenem Gemüse und Udomsauce (1, 4, 6)	€ 35,00
Mediterrane rote Thunscheibe, Toma Käse aus Calizzano, karamellisierte Zwiebeln und Kartoffelchips (3, 4, 7)	€ 28,00
Gemischte Fischfritüre des Golfes mit knusprigem Gemüse (*1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Miesmuscheln "Imperiale" mit Garnelen und Brotcroutons (*1, 2, 4, 7, 14)	€ 26,00
Rindfleischfilet, Creme mit süßem Gorgonzola und Wintergemüse (3, 7)	€ 35,00
Albenga Artischocke: drei Versionen mit ihren Gewürzen (1, 3, 7, 8)	€ 22,00

Flambiert

Rinderfilet Voronoff oder mit Senf oder grünem Pfeffer (ca 250 gr) (7, 10)	€ 38,00
Roten Garnelen in Cognac (ca 350 gr) (2, 4)	€ 45,00
Crêpes Suzettes Orange und Grand Marnier mit Vanille-Eiscreme (1, 3, 7) auf Reservierung	€ 22,00

Hors d'oeuvres

Tentacle of grilled octopus and potatoes with julienne red cabbage in balsamic vinegar (*4, 6, 11)	€ 22,00
Version 3.0 of Brandacujun Imperiese style with Carasau bread (*1,4, 7)	€ 22,00
Piedmontese Fassona tartare, artichoke from Albenga and Castelmagno flakes (7)	€ 23,00
Sardinian Pecorino flan, chestnut honey, chestnuts and bread crumble with Taggiasca olives (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Bean and clam soup with crispy bread (1, 4, 9, 14)	€ 21,00

First courses

Basil tagliolini with lobster and cherry tomatoes (1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Spaghettone "Rummo" and seafood cooked in its broth (*1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Potato and cabbage gnocchi with red prawns and their wild thyme bisque (*1, 2, 3, 4)	€ 24,00
Carnaroli risotto creamed with green broccoli and toasted black bread (*1, 8, 9)	€ 20,00
Our interpretation of Ligurian ravioli with pesto (1, 3)	€ 20,00

Main courses

Sea bass with black salt from Cyprus, golden vegetables and Udom sauce (1, 4, 6)	€ 35,00
Mediterranean red tuna slice, toma cheese from Calizzano, caramelized onions and potato chips (3, 4, 7)	€ 28,00
Mixed fried fish of the Gulf with crispy vegetables (*1, 2, 3, 4)	€ 26,00
Imperial mussels with shrimp and bread croutons (*1, 2, 4, 7, 14)	€ 26,00
Beef fillet, delicate cream with sweet Gorgonzola and winter vegetables (3, 7)	€ 35,00
Albenga artichoke: three versions with its condiments (1, 3, 7, 8)	€ 22,00

Flambé

Fillet of beef at Voronoff or with mustard or with green pepper grains (ca 250 gr) (7, 10)	€ 38,00
Red King prawns with Cognac (ca 350 gr) (2, 4)	€ 45,00
Crêpes Suzettes orange and Grand Marnier with vanilla ice-cream (1, 3, 7) on reservation	€ 22,00

p.ta dino grollero 25 • 17021 alassio • savona • tel. +39 0182 640653 • fax +39 0182 660041 • www.ligurealassio.it • info@ligurealassio.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 Maître für die Allergenkarte

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