

LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Cappesante rosolate con pomodorini e bruschetta con burrata campana (1, 2, 4, 7, 14)	€ 22,00
Versione 3.0 del Brandacujun all'imperiese con pane Carasau (*1, 4, 7)	€ 22,00
Tre cubi di Vicciola con salsa alle nocciole piemontesi, germogli sakura (1, 7)	€ 22,00
Tegolino di Parmigiano Reggiano, gelatina al balsamico e crudo di Parma dop (1, 3, 7)	€ 19,00
Vellutata di fave e pisellini con germogli e primosale (9)	€ 19,00

Primi piatti

Tagliolini al basilico con astice e pomodoro al pizzico (1, 2, 3, 4)	€ 28,00
Scrigni di pasta all'uovo con gamberi rossi, crema di zucchine e maggiorana (*1, 2, 3, 4, 7)	€ 25,00
Spaghettoni "Rummo" mantecati cacio e pepe con tartare di tonno al lime (1, 4, 7)	€ 22,00
Risotto Carnaroli agli asparagi con julienne di guanciale croccante e grattata di cacao amaro (7, 9)	€ 22,00
Trofie della nostra tradizione con pesto, fagiolini e patate (1, 7)	€ 19,00

Secondi piatti

Branzino al sale nero di Cipro, verdure dorate e salsa Udom (1, 4, 6)	€ 35,00
Fritto misto del Golfo, insalatina di stagione con olio EVO agli agrumi (*1, 2, 4)	€ 26,00
Tocco di ricciola cbt, crema alla carbonara con asparagi spadellati (3, 4, 7)	€ 28,00
Filetto di Fassona al fondo bruno con bacon rosolato e crostone di pane casereccio con quenelle di fegato al timo (1) €	35,00
Carciofo di Albenga: tre versioni con i suoi condimenti (1, 7)	€ 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 flambé all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema (1, 3, 7) da pre-ordinare	€ 22,00

Hors d'ouvres

Coquilles Saint Jacques dorées avec tomates cerises et bruschetta avec Burrata de Naples ^(1, 2, 4, 7, 14)	€ 22,00
Version 3.0 de Brandacujun (morue) à l'imperièse avec pain Carasau ^(*1, 4, 7)	€ 22,00
Trois cubes de veau avec sauce aux noisettes piémontaises, pousses de sakura ^(1, 7)	€ 22,00
Mousse de Parmigiano Reggiano, gelée de balsamique et jambon cru de Parma dop ^(1, 3, 7)	€ 19,00
Crème de fèves et petits pois avec pousses et Primosale fromage ⁽⁹⁾	€ 19,00

Entrées

Tagliolini de basilic au homard avec tomate épicé ^(1, 2, 3, 4)	€ 28,00
Origni de pâtes à l'oeuf aux crevettes rouges, crème de courgettes et marjolaine ^(*1, 2, 3, 4, 7)	€ 25,00
Spaghettonne "Rummo" au Cacio fromage et poivre avec tartare de thon au citron ^(1, 4, 7)	€ 22,00
Risotto Carnaroli aux asperges avec julienne de bacon croustillant et cacao amer râpé ^(7, 9)	€ 22,00
Trofie de notre tradition avec pesto, haricots verts et pommes de terre ^(1, 7)	€ 19,00

Plats de résistance

Bar au sel noir de Chypre, légumes dorés et sauce Udom ^(1, 4, 6)	€ 35,00
Friture de poissons du Golfe, salade de saison avec huile EVO aux agrumes ^(*1, 2, 4)	€ 26,00
Tranche de sériole cbt, crème de carbonara avec asperges sautés ^(3, 4, 7)	€ 28,00
Filet de Fassona au fond brun avec larde dorés et croûtons maison avec quenelles de foie gras au thym ⁽¹⁾	€ 35,00
Artichaut d'Albenga: trois versions avec ses condiments ^(1, 7)	€ 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

Gebräunte Jakobsmuscheln mit Kirschtomaten und Bruschetta mit Burrata aus Neapel (1, 2, 4, 7, 14)	€ 22,00
Version 3.0 von Brandacujun (Kabeljau) auf Imperieser Art mit Carasau Brot (*1,4, 7)	€ 22,00
Drei Kalbswürfel mit piemontesischer Haselnussauce, Sakura-Sprossen (1, 7)	€ 22,00
Parmigiano Reggiano-Mousse, Balsamessig-Gelee und roher Parma Schinken dop (1, 3, 7)	€ 19,00
Ackerbohnen- und Erbsencreme mit Sprossen und Primosale Käse (9)	€ 19,00

Vorspeise

Basilikum Tagliolini mit Hummer scharfe Tomate (1, 2, 3, 4)	€ 28,00
Scrigni von Eiernudeln mit roten Garnelen, Zucchini-creme und Majoran (*1, 2, 3, 4, 7)	€ 25,00
Spaghetti „Rummo“ mit Cacio Käse und Pfeffer cremig, Thunfischtatar mit Limette (1, 4, 7)	€ 22,00
Parnaroli Risotto mit Spargel mit knusprigem Speck Julienne und geriebenem Bitterkakao (7, 9)	€ 22,00
Trofie unserer Tradition mit Pesto, grünen Bönchchen und Kartoffeln (1, 7)	€ 19,00

Hauptspeise

Wolfsbarsch mit schwarzem Salz aus Zypern, goldenem Gemüse und Udomsauce (1, 4, 6)	€ 35,00
Gemischte Fischfritüre des Golfes, Salat der Saison mit EVO Zitrus-Olivenöl (*1, 2, 4)	€ 26,00
Amberjackscheibe bei niedriger Temperatur gegart, Carbonaracreme mit gebratenen Spargel (3, 4, 7)	€ 28,00
Fassonafilet mit brauner Sauce, gebräuntem Speck und knusprigem Croûtons mit Thymian Foie Gras-Quenelle (1)	€ 35,00
Albenga Artischocke: drei Versionen mit ihren Gewürzen (1, 7)	€ 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

Browned scallops with cherry tomatoes and bruschetta with Burrata from Naples ^(1, 2, 4, 7, 14)	€ 22,00
Version 3.0 of Brandacujun (cod) Imperiese style with Carasau bread ^(*1,4, 7)	€ 22,00
Three veal cubes with Piedmontese hazelnut sauce, Sakura sprouts ^(1, 7)	€ 22,00
Parmigiano Reggiano mousse, balsamic jelly and raw Parma ham dop ^(1, 3, 7)	€ 19,00
Cream of broad beans and peas with sprouts and Primosale cheese ⁽⁹⁾	€ 19,00

First courses

Basil tagliolini with lobster and spicy tomato ^(1, 2, 3, 4)	€ 28,00
Scrigni of egg pasta with red prawns, courgette cream and marjoram ^(*1, 2, 3, 4, 7)	€ 25,00
Spaghettone "Rummo" creamed with Cacio cheese and pepper with lime tuna tartare ^(1, 4, 7)	€ 22,00
Parnaroli risotto with asparagus, crispy bacon julienne and grated bitter cocoa ^(7, 9)	€ 22,00
Trofie of our tradition with pesto, green beans and potatoes ^(1, 7)	€ 19,00

Main courses

Sea bass with black salt from Cyprus, golden vegetables and Udom sauce ^(1, 4, 6)	€ 35,00
Mixed fried fish of the Gulf, seasonal salad with citrus EVO oil ^(*1, 2, 4)	€ 26,00
Amberjack slice cooked at low temperature, carbonara cream with sautéed asparagus ^(3, 4, 7)	€ 28,00
Fassona fillet in brown sauce with sautéed bacon and homemade croûtons with thyme foie gras quenelles ⁽¹⁾	€ 35,00
Albenga artichoke: three versions with its condiments ^(1, 7)	€ 22,00

Flambé

Beef fillet 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 classis • savona • tel. +39 0182 640653 • fax +39 0182 660041 • www.ligureclassis.it • 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