

LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Totani "Spillo" grigliati al profumo di legno di ciliegio, crudité di trombetta, menta e dressing all'acciuga ^(4, 6, 7)	€ 22,00
Pozza Spezzina alla marinara, grattata di pepe e lime verde ^(4, 14)	€ 20,00
Takos, tartare di gamberi rossi, cipolla caramellata, avocado e maionese allo yogurt ^(1, 2, 3, 4, 7, 11)	€ 25,00
Rollé di coniglio alla ligure, crumble di pinoli e pane casereccio ^(1, 8, 9)	€ 22,00
Tartare di Fassona con nocciole, chips di pane e fonduta di Toma di Calizzano ^(1, 3, 7, 8)	€ 22,00
Mellutata di pisellini e crostone di pane con zucchine alla paprica dolce ^(1, 7)	€ 19,00

Primi piatti

Spaghettoni all'astice con basilico e pomodorini pachino ^(1, 2, 4)	€ 30,00
Fusillo Rummo mantecato Cacio e pepe con tartare di tonno al lime ^(1, 4, 7)	€ 24,00
Gnocchi di castagne, gamberi e zenzero ^(1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 24,00
Tagliolino 36 tuorli e classico ragù bolognese ^(1, 3, 9)	€ 22,00
Risotto Carnaroli al Nebbiolo con salsiccia di Bra e radicchio rosso ^(7, 9)	€ 22,00
Trofie della nostra tradizione con pesto, fagiolini e patate ^(1, 7, 8)	€ 20,00

Secondi piatti

Branzino in crosta di sale al nero di seppia, verdure in pastella e salsa agrodolce ^(1, 4)	€ 35,00
Fritto misto del Golfo, insalatina di verdure croccanti con olio EVO al limone ^(* 1, 2, 4, 9)	€ 26,00
Tocco di ricciola con pinoli e olive alla Ligure e trombette ^(4, 8, 9)	€ 26,00
Filetto di Fassona al fondo bruno, crostone di pane casereccio e quenelle di fegato al timo ⁽¹⁾	€ 35,00
Costoletta di vitello alla milanese, patate croccanti e dressing misti ^(1, 3)	€ 26,00
Parmigiana di melanzane ^(1, 3, 7, 9)	€ 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'oeuvres

Encornets "Spillo" grillés parfumés au bois de cerisier, crudité de courgettes de Albenga, menthe et vinaigrette aux anchois (4, 6, 7)	€ 22,00
Moule de la Ligurie à la marinara, poivre et citron vert (4, 14)	€ 20,00
Takos, tartare de crevettes rouges, oignon caramélisé, avocat et mayonnaise au yaourt (1, 2, 3, 4, 7, 11)	€ 25,00
Rollé de lapin à la ligure, crumble aux pignons de pin et pain maison (1, 8, 9)	€ 22,00
Tartare de Fassona aux noisettes, chips de pain et fondue Toma di Calizzano (1, 3, 7, 8)	€ 22,00
Crème de petits pois et pain grillé avec courgettes à la paprika doux (1, 7)	€ 19,00

Entrées

Spaghettonne avec homard, basilic et tomates cerises (1, 2, 4)	€ 30,00
Fusillo Rummo "Cacio et poivre" avec tartare de thon au citron vert (1, 4, 7)	€ 24,00
Gnocchi de châtaignes, crevettes et gingembre (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 24,00
Tagliolino 36 œufs et ragoût bolognaise classique (1, 3, 9)	€ 22,00
Risotto Carnaroli au vin Nebbiolo avec saucisse de Bra et radis rouge (7, 9)	€ 22,00
Trofie de notre tradition avec pesto, haricots verts et pommes de terre (1, 7, 8)	€ 20,00

Plats de résistance

Bar en croûte de sel au noir de seiche, légumes frits en pâte et sauce aigre-douce (1, 4)	€ 35,00
Friture de poissons du Golfe, salade de légumes croquants à l'huile EVO au citron (* 1, 2, 4, 9)	€ 26,00
Tranche de sériole avec pignons de pin et olives à la Ligurienne et courgettes de Albenga (4, 8, 9)	€ 26,00
Filet de Fassona au fond brun, pain croustillant maison et quenelles de foie gras au thym (1)	€ 35,00
Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre croustillantes et vinaigrettes mixtes (1, 3)	€ 26,00
Parmigiana d'aubergine (1, 3, 7, 9)	€ 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

Gegrillter Tintenfisch „Spillo“ gewürzt mit Kirschholz, rohe Zucchini aus Albenga, Minze und Sardellen-Dressing (4, 6, 7)	€ 22,00
Ligurische Muschel auf Marinara Art, Pfeffer und Lime (4, 14)	€ 20,00
Takos, rotes Garnelentatar, karamellisierte Zwiebeln, Avocado und Joghurtmayonnaise (1, 2, 3, 4, 7, 11)	€ 25,00
Kaninchenroulade auf Ligurischer Art, Pinienkern-Crumble und hausgemachtes Brot (1, 8, 9)	€ 22,00
Fassona-Tartar mit Haselnüssen, Brotchips und Toma di Calizzano Fondue (1, 3, 7, 8)	€ 22,00
Erbsencreme und geröstetes Brot mit süßer Paprika-Zucchini (1, 7)	€ 19,00

Vorspeise

Spaghettone mit Hummer, Basilikum und Pachino-Kirschtomaten (1, 2, 4)	€ 30,00
Fusillo Rummo mit Cacio und Pfeffer, Thunfischtatar mit Lime (1, 4, 7)	€ 24,00
Kastanien Gnocchi, Garnelen und Ingwer (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 24,00
36-Ei-Bandnudeln und klassische Bologneseragoût (1, 3, 9)	€ 22,00
Carnaroli Risotto mit Nebbiolo-Wein, Bratwurst von Bra und Radieschen (7, 9)	€ 22,00
Trofie unserer Tradition mit Pesto, grünen Bönchchen und Kartoffeln (1, 7, 8)	€ 20,00

Hauptspeise

Wolfsbarsch in Tintenfischschwarz Salzkruste, frittierte Gemüse im Teig und süß-saurer Sauce (1, 4)	€ 35,00
Gemischte Fischfritüre des Golfes, knuspriger Gemüsesalat mit Zitronen-EVO-Öl (* 1, 2, 4, 9)	€ 26,00
Amberjackscheibe mit Pinienkernen und Oliven auf Ligurien Art und Zucchini aus Albenga (4, 8, 9)	€ 26,00
Fassonafilet mit seiner Sauce, knusprigem Croûtons und Foie Gras-Quenelle mit Thymian (1)	€ 35,00
Panierte Kalbsschnitzel auf Milanese Art, knusprige Kartoffeln und gemischte Dressings Gewürzen (1, 3)	€ 26,00
Auberginen Parmigiana (1, 3, 7, 9)	€ 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

Grilled "Spillo" squids flavoured with cherry wood, raw courgettes from Albenga, mint and anchovy dressing (4, 6, 7)	€ 22,00
Ligurian mussel marinara style, pepper and green lime (4, 14)	€ 20,00
Takos, red prawn tartare, caramelized onion, avocado and yogurt mayonnaise (1, 2, 3, 4, 7, 11)	€ 25,00
Rabbit roll Ligurian style, pine nut crumble and homemade bread (1, 8, 9)	€ 22,00
Fassona tartare with hazelnuts, bread chips and Toma di Calizzano fondue (1, 3, 7, 8)	€ 22,00
Peas cream and toasted bread with sweet paprika zucchini (1, 7)	€ 19,00

First courses

Spaghettone with lobster, basil and cherry tomatoes (1, 2, 4)	€ 30,00
Fusillo Rummo Cacio and pepper with lime tuna tartare (1, 4, 7)	€ 24,00
Phestnuts gnocchi, prawns and ginger (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 24,00
Tagliolino 36 egg and classic Bolognese ragoût (1, 3, 9)	€ 22,00
Parnaroli risotto with Nebbiolo wine, sausage from Bra and red radish (7, 9)	€ 22,00
Trofie of our tradition with pesto, green beans and potatoes (1, 7, 8)	€ 20,00

Main courses

Seabass in cuttlefish black salt crust, fried vegetables in batter and sweet and sour sauce (1, 4)	€ 35,00
Mixed fried fish of the Gulf, crunchy vegetable salad with lemon EVO oil (* 1, 2, 4, 9)	€ 26,00
Amberjack slice with pine nuts and olives Ligurian style and courgettes from Albenga (4, 8, 9)	€ 26,00
Fassona fillet with its sauce, homemade croûtons and quenelle of fois gras with thyme (1)	€ 35,00
Breaded veal chop Milanese style, crispy potatoes and mixed dressings (1, 3)	€ 26,00
Aubergines Parmigiana (1, 3, 7, 9)	€ 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 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: € 3.00 per persona - per person - par personne - pro Person