

## LIGURE BLUE RESTAURANT

## Antipasti

Suppetta di pesce del Ligure con olio al basilico e bruschette (* 1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Tentacolo di polpo arrostito, polvere di olio EVO e capperi su crema di topinambur (* 4, 7)	€ 22,00
Totani "Spillo" grigliati al profumo di legno di ciliegio, crudité di carciofi, menta e dressing all'acciuga (4, 6, 7)	€ 22,00
Rollé di coniglio lardellato, erbe e jus di cottura (1, 7, 8, 9)	€ 20,00
Mellutata di broccoli e spinaci, ricotta affumicata alla paprika e croccante di riso (7, 9)	€ 18,00

## Primi piatti

Spaghettoni Rummo all'astice con spolvero di lime (1, 2, 7)	€ 30,00
Mezzo rigatone con gamberi rossi al burro e timo, crema di mandorle e guanciale croccante (* 1, 2, 4, 7, 8, 9)	€ 25,00
Risotto Carnaroli ai frutti di mare (* 2, 4, 7, 9, 14)	€ 25,00
Piramidi di pasta fresca in farcia di ricotta e salsiccia, pomodoro confit e finocchietto selvatico (1, 3, 7)	€ 22,00
Gnocchi di patate con carciofi e Pecorino toscano (1, 3, 7, 9)	€ 22,00

## Secondi piatti

Sbranzino in crosta di sale nero di Cipro, verdure in pastella e salsa al pizzico (1, 3, 4)	€ 35,00
La nostra versione del tonno vitellato, cavolo rosso e cilindro di patate fondenti (1, 3, 4, 7, 9)	€ 28,00
Fritto di pesce, crudité di verdure e dressing al limone (* 1, 2, 4, 5, 7)	€ 26,00
Tagliata di Fassona piemontese, nocciole, fonduta di Toma di Calizzano e carciofi (1, 3, 7, 8)	€ 28,00
Fian di zucca, lardo di Patanegra e giardino invernale (3, 7)	€ 23,00

## 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

Soupe de poisson "Ligure", huile parfumé au basilic et pain grillé (* 1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Tentacule de poulpe rôti, poudre d'huile EVO et câpres sur crème de topinambour (* 4, 7)	€ 22,00
Encornets "Spillo" grillés parfumés au bois de cerisier, crudité d'artichauts, menthe et vinaigrette aux anchois (4, 6, 7)	€ 22,00
Roulade de lapin lardé avec bettes et jus de cuisson (1, 7, 8, 9)	€ 20,00
Peluté de brocolis et épinards, ricotta fumée au paprika et riz croustillant (7, 9)	€ 18,00

## Entrées

Spaghetti Rummo au homard avec citron vert râpé (1, 2, 7)	€ 30,00
Macaronis avec crevettes rouges au beurre et thym, crème d'amande et bacon croustillant (* 1, 2, 4, 7, 8, 9)	€ 25,00
Risotto Carnaroli aux fruits de mer (* 2, 4, 7, 9, 14)	€ 25,00
Pyramides de pâtes fraîches fourrés à la ricotta et saucisson avec tomates confites et fenouil sauvage (1, 3, 7)	€ 22,00
Gnocchis de pommes de terre aux artichauts et Pecorino toscano (1, 3, 7, 9)	€ 22,00

## Plats de résistance

Bar en croûte de sel noir de Chypre, friture de légumes et sauce piquante (1, 3, 4)	€ 35,00
Notre version du thon en façon de veau, chou rouge et cylindre de pomme de terre (1, 3, 4, 7, 9)	€ 28,00
Friture de poisson, crudités de légumes et vinaigrette citronnée (* 1, 2, 4, 5, 7)	€ 26,00
Tagliata de "Fassona" veau piémontais, noisettes, fondue de Toma de Calizzano et artichauts (1, 3, 7, 8)	€ 28,00
Fian de potiron, lard de Patanegra et jardin d'hiver (3, 7)	€ 23,00

## 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

Fischsuppe der "Ligure" mit Basilikumöl und gegrilltem Brot (* 1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Geröstete Oktopus, EVO-Ölpulver und Kapern auf Topinamburcreme (* 4, 7)	€ 22,00
Gegrillter Tintenfisch „Spillo“ gewürzt mit Kirschholz, rohe Artischocken, Minze und Sardellen-Dressing (4, 6, 7)	€ 22,00
Kaninchenroulade in Speck eingewickelt, Mangold angebraten und Kochsauce (1, 7, 8, 9)	€ 20,00
Brokkoli-Spinat-Cremesuppe, geräucherter Ricotta mit Paprika und knusprigem Reis (7, 9)	€ 18,00

## Vorspeise

Spaghetti Rummo mit Hummer und Limettepulver (1, 2, 7)	€ 30,00
Makkaroni mit roten Garnelen in Butter und Thymian, Mandelcreme und knuspriger Speck (* 1, 2, 4, 7, 8, 9)	€ 25,00
Garnaroli Risotto mit Meeresfrüchten (* 2, 4, 7, 9, 14)	€ 25,00
Pyramiden aus frischen Nudeln gefüllt mit Ricotta und Wurst mit Confit-Tomate und wilder Fenchel Sauce (1, 3, 7)	€ 22,00
Kartoffelgnocchi mit Artischocken und toskanischem Pecorino (1, 3, 7, 9)	€ 22,00

## Hauptspeise

Wolfsbarsch in schwarz Salzkruste aus Zypern, frittierte Gemüse und scharfe Sauce (1, 3, 4)	€ 35,00
Unsere Version von Thunfisch auf die Art vom Kalb, Rotkohl und Kartoffelzylinder (1, 3, 4, 7, 9)	€ 28,00
Gemischte Fischfritüre, rohe Gemüse und Zitronendressing (* 1, 2, 4, 5, 7)	€ 26,00
Tagliata aus Piemontesischem Kalbfleisch, Haselnüsse, Toma-Fondue von Calizzano und Artischocken (1, 3, 7, 8)	€ 28,00
Kürbisflan, Patanegra-Speck und Wintergarten (3, 7)	€ 23,00

## 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
Grêpes Suzettes Orange und Grand Marnier mit Vanille-Eiscreme (1, 3, 7) auf Reservierung	€ 22,00

## Hors d'oeuvres

Fish soup Ligure with basil oil and grilled bread (* 1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Roasted octopus tentacle, EVO oil powder and capers on topinambur cream (* 4, 7)	€ 22,00
Grilled "Spillo" squids flavoured with cherry wood, raw artichokes, mint and anchovy dressing (4, 6, 7)	€ 22,00
Larded rabbit roulade, sautéed mangolds and cooking sauce (1, 7, 8, 9)	€ 20,00
Broccoli and spinach cream soup, smoked ricotta with paprika and crispy rice (7, 9)	€ 18,00

## First courses

Spaghetti Rummo with lobster and lime powder (1, 2, 7)	€ 30,00
Macaroni with red prawns in butter and thyme, almond cream and crispy bacon (* 1, 2, 4, 7, 8, 9)	€ 25,00
Parnaroli risotto with seafood (* 2, 4, 7, 9, 14)	€ 25,00
Pyramids of fresh pasta stuffed with ricotta and sausage with confit tomato and wild fennel sauce (1, 3, 7)	€ 22,00
Potato gnocchi with artichokes and Tuscan Pecorino (1, 3, 7, 9)	€ 22,00

## Main courses

Sea bass in a Cyprus black salt crust, fried vegies and spicy sauce (1, 3, 4)	€ 35,00
Our version of tuna in veal style, red cabbage and potato cylinder (1, 3, 4, 7, 9)	€ 28,00
Fried fish, raw vegetables and lemon dressing (* 1, 2, 4, 5, 7)	€ 26,00
Piedmontese veal tagliata, hazelnuts, Toma fondue from Calizzano and artichokes (1, 3, 7, 8)	€ 28,00
Pumpkin flan, Patanegra lard and winter garden (3, 7)	€ 23,00

## 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](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: € 3.50 per persona - per person - par personne - pro Person*