

LIGURE BLUE RESTAURANT

## Antipasti

Grudo di pesce e crostacei... pescato, gamberi, ostrica: tre modi e tre condimenti (* 2, 4, 6, 10)	€ 32,00
Polpo arrostito in panzanella (* 1, 9)	€ 22,00
Guazzetto di cozze e vongole veraci al pizzico con crostone di pane casereccio (1, 14)	€ 22,00
Totani "Spillo" grigliati al profumo di legno di ciliegio, crudité di trombetta, menta e dressing all'acciuga (4, 7, 14)	€ 23,00
Tartare di Fassona con fonduta fredda alle nocciole e chips di pane (1, 7, 8)	€ 23,00
Cheesecake con pisellini, grissini di sfoglia al sesamo e Culatello di Zibello (1, 7, 8, 9)	€ 22,00

## Primi piatti

Spaghettoni Rummo con astice e battuto di pomodori datterini profumati all'origano fresco (1, 2, 4, 9)	€ 36,00
Frutti di mare e riso Carnaroli (* 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Ravioli in farcia di "branda" con vellutata di patate al granchio (* 1, 3, 4)	€ 25,00
Tagliolini verdi con ragù di coniglio selvatico al timo (1, 3)	€ 22,00
Gnocchi di barbabietola con burro rosolato alla salvia, crumble di pane e ricotta salata (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
La nostra pasta con il pesto della tradizione e cialda croccante al pecorino (1, 3, 7)	€ 20,00

## Secondi piatti

Spigola e verdure in crosta di sale nero di Cipro con olio ai capperi e olive (4)	€ 35,00
Tocco di ricciola rosolato in olio extra vergine, pappa al pomodoro con croccante di olive taggiasche (1, 4, 9)	€ 26,00
Mare in frittura con pinzimonio di verdure al vapore e maionese alla tartara (* 1, 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Filetto di vitellone con riduzione di cipolle al porto, purè di sedano rapa e gocce di trombette al nasturzio (1, 7, 9)	€ 35,00
Classica parmigiana di melanzane (1, 3)	€ 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

Grü de poissons et crustacés... poisson du jour, crevettes, huîtres: trois façons et trois garnitures (* 2, 4, 6, 10)	€ 32,00
Roquette rôtie en salade Panzanella (* 1, 9)	€ 22,00
Moules et clovisses en sauce tomate piquante avec pain maison croustillant (1, 14)	€ 22,00
Encornets "Spillo" grillés parfumés au bois de cerisier, crudité de courgettes de Albenga, menthe et vinaigrette aux anchois (4, 7, 14)	€ 23,00
Tartare de Fassona avec fondue froide aux noisettes et chips de pain (1, 7, 8)	€ 23,00
Cheesecake avec petits pois, gressins feuilletés au sésame et Culatello de Zibello (1, 7, 8, 9)	€ 22,00

## Entrées

Spaghettini Rummo au homard et aux tomates datterini hachées parfumées à l'origan frais (1, 2, 4, 9)	€ 36,00
Fruits de mer et riz Carnaroli (* 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Raviolis en farce de morue brandade avec crème de pomme de terre au crabe (* 1, 3, 4)	€ 25,00
Tagliolini verts avec ragoût de lapin sauvage au thym (1, 3)	€ 22,00
Gnocchis de betterave avec beurre à la sauge rissolée, crumble de pain et ricotta salée (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Nos pâtes au pistou traditionnel et gaufrette crouillante au fromage de brebis (1, 3, 7)	€ 20,00

## Plats de résistance

Bar et légumes en croûte de sel noir de Chypre avec huiles aux câpres et olives (4)	€ 35,00
Tranche de séiole dorée à l'huile extra vierge, "Pappa al pomodoro" avec croquant d'olives de Taggia (1, 4, 9)	€ 26,00
Fruits de mer en friture avec "pinzimonio" de légumes à la vapeur et mayonnaise tartare (* 1, 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Filet de veau avec réduction d'oignons au Porto, purée de céleri-rave et gouttes de courgettes de Albenga à la capucine (1, 7, 9)	€ 35,00
Classique parmigiana d'aubergines (1, 3)	€ 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

Rohr Fisch und Krebstiere... Fisch des Tages, Garnelen, Austern: drei Arten und drei Beläge (* 2, 4, 6, 10)	€ 32,00
Gebratener Oktopus in Panzanella-Salat (* 1, 9)	€ 22,00
Mies- und Venusmuscheln in scharfer Tomatensauce mit knusprigem hausgemachtem Brot (1, 14)	€ 22,00
Gegrillter Tintenfisch „Spillo“ gewürzt mit Kirschholz, rohe Zucchini aus Albenga, Minze und Sardellen-Dressing (4, 7, 14)	€ 23,00
Fassona-Tartar mit kaltem Haselnussfondue und Brotchips (1, 7, 8)	€ 23,00
Käsekuchen mit Erbsen, Sesam-Blätterteig-Grissini und Culatello von Zibello (1, 7, 8, 9)	€ 22,00

## Vorspeise

Spaghettini Rummo mit Hummer und gehackten Datterini-Tomaten parfümiert mit frischem Oregano (1, 2, 4, 9)	€ 36,00
Meeresfrüchte und Carnaroli Reis (* 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Ravioli in Kabeljau Brandade Füllung mit Krabbenkartoffelcreme (* 1, 3, 4)	€ 25,00
Grüne Tagliolini mit Wildkaninchenragout in Thymianduft (1, 3)	€ 22,00
Rote-Bete-Gnocchi mit gebräunter Salbeibutter, Semmelbrösel und gesalzener Ricotta (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Unsere Nudeln mit traditionellem Pesto und knusprige Schafskäse-Waffel (1, 3, 7)	€ 20,00

## Hauptspeise

Wolfsbarsch und Gemüse in einer schwarzen Salzkruste aus Zypern mit Kapern und Olivenöl (4)	€ 35,00
Amberjackscheibe gebräunt in extra nativen Öl, "Pappa al pomodoro" mit Olivenknusprige aus Taggia (1, 4, 9)	€ 26,00
Stiftierte Meeresfrüchte mit gedämpftem Gemüse mit Oeldipp und Tatar-Mayonnaise (* 1, 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Kalbsfilet mit Portzwiebelreduktion, Selleriepüree und Zucchinitropfen aus Albenga in Kapuzinerkresseduft (1, 7, 9)	€ 35,00
Klassische Auberginen-Parmigiana (1, 3)	€ 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

Raw fish and shellfish... Fish of the day, prawns, oyster: three ways and three toppings (* 2, 4, 6, 10)	€ 32,00
Roasted octopus in panzanella salad (* 1, 9)	€ 22,00
Mussels and clams in spicy tomato sauce with crispy homemade bread (1, 14)	€ 22,00
Grilled "Spillo" squids flavoured with cherry wood, raw courgettes from Albenga, mint and anchovy dressing (4, 7, 14)	€ 23,00
Fassona tartare with cold hazelnut fondue and bread chips (1, 7, 8)	€ 23,00
Cheesecake with peas, sesame puff pastry breadsticks and Culatello di Zibello (1, 7, 8, 9)	€ 22,00

## First courses

Spaghettoni Rummo with lobster and chopped datterini tomatoes scented with fresh oregano (1, 2, 4, 9)	€ 36,00
Seafood and Carnaroli rice (* 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Ravioli stuffed with mashed cod on crab potato cream (* 1, 3, 4)	€ 25,00
Green tagliolini with wild rabbit ragout in thyme flavour (1, 3)	€ 22,00
Beetroot gnocchi with browned sage butter, bread crumble and salted ricotta (1, 3, 7, 8)	€ 20,00
Our pasta with traditional pesto and crispy goat's cheese wafer (1, 3, 7)	€ 20,00

## Main courses

Sea bass and vegetables in a Cyprus black salt crust with caper and olive oil (4)	€ 35,00
Amberjack slice browned in extra virgin oil, "Pappa al pomodoro" with olive crunch from Taggia (1, 4, 9)	€ 26,00
Fried seafood with steamed vegetable in vinaigrette and tartare mayonnaise (* 1, 2, 4, 9, 14)	€ 26,00
Veal fillet with Port onion reduction, celeriac puree and courgette drops from Albenga in nasturtium flavour (1, 7, 9)	€ 35,00
Classic aubergine parmigiana (1, 3)	€ 22,00

## Flambé

Beef fillet à la 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 e abbattimento prodotti è a vostra disposizione: si prega di richiederla al Maitre*

*Demandez au Maître d'Hôtel la carte des allergènes et abaissement de la température des produits*

*List of allergens and products' temperature reduction is available to the Maitre d'Hotel*

*Bitte Fragen Sie den Maître für die Allergenkarte und Produkte Temperatursenkung Karte*

*Coperto - Service: € 3.50 per persona - per person - par personne - pro Person*