

LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Gotto olio e tagliata di Palamita nostrana con delicata tonnata e verdure all'agro (*3,4,7,9,10)	€ 22,00
Tentacolo di polpo arrostito con cavolo rosso stufato al Nebbiolo (* 6,7,14)	€ 20,00
Rollé di coniglio lardellato, erbetto e Jus di cottura (1,6,7,8,9)	€ 22,00
Crema di Reggiano 22 mesi e uovo CBT con chips di pane casareccio, lamelle di tartufo nero (1,3,7)	€ 19,00
Carciofo di Albenga: tre versioni con i suoi condimenti (1,3)	€ 19,00

Primi piatti

Spaghettoni Rummo con astice e battuto di pomodori datterini profumati all'origano fresco (1,2,4)	€ 35,00
Mezzo rigatone con gamberi rossi al burro e maggiorana con crema di mandorle e guanciale croccante (* 1, 2, 4, 7, 8)	€ 27,00
Risotto Carnaroli con seppie al nero (* 4,6,7,9,14)	€ 24,00
Ravioli di castagne, salsiccia di Bra e carciofi di Albenga alle erbe spontanee (1,3,7)	€ 22,00
Spaghetti alla barbabietola con fondente di Pecorino, crumble di taralli e pistacchi al timo (1,3,7,8)	€ 22,00

Secondi piatti

Branzino e verdure in crosta di sale nero di Cipro con olio, capperi e olive (4,9)	€ 35,00
Frittura di mare e insalatina di radicchio, finocchio, arance con dressing allo yogurt (* 1,2,4,5,7)	€ 26,00
Guazzetto di cozze e vongole al pizzico con crostini di pane casareccio (1,4,14)	€ 24,00
La pluma di maiale iberico laccata al miele con sauté di carciofi, patate e fondo di cottura (1,9)	€ 26,00
Filetto di vitellone alla Franciacorta con puré di topinambur, cipollotti e peperoni grigliati (1,7)	€ 35,00
Tortino di zucca, verza e broccoletti gratinati al pecorino (1,3,7)	€ 22,00

Alla Lampada

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 220 gr) (1,7,9, 10)	€ 40,00
Gamberoni rossi al Cognac (ca 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 47,00
Crêpes flambé all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema (1, 3, 7)	€ 25,00

da pre-ordinare

Hors d'oeuvres

Bonite du Golfe à l'huile et en Tagliata avec sauce délicate au thon et légumes à l'aigre (*3,4,7,9,10)	€ 22,00
Tentacule de poulpe rôti avec chou rouge à l'étouffée de vin Nebbiolo (* 6,7,14)	€ 20,00
Roulade de lapin lardé, aux bettes et jus de cuisson (1,6,7,8,9)	€ 22,00
Grème de Parmigiano 22 mois et œuf cuit à basse température avec chips de pain maison, écailles de truffe noire (1,3,7)	€ 19,00
Artichaut d'Albenga : trois versions avec ses assaisonnements (1,3)	€ 19,00

Entrées

Spaghettoni Rummo avec homard et tomates cerises hachées parfumées à l'origan frais (1,2,4)	€ 35,00
Macaronis aux crevettes rouges au beurre et à la marjolaine crème d'amande et bacon croustillant (* 1, 2, 4, 7, 8)	€ 27,00
Risotto Carnaroli avec seiche au noir (* 4,6,7,9,14)	€ 24,00
Raviolis de châtaignes, saucisse de Bra et artichauts d'Albenga aux herbes sauvages (1,3,7)	€ 22,00
Spaghetti de betteraves avec fondant au pecorino crumble de taralli et pistaches au thym (1,3,7,8)	€ 22,00

Plats de résistance

Bar et légumes en croûte de sel noir de Chypre avec huile, câpres et olives (4,9)	€ 35,00
Friture de poisson et salade de Radicchio, fenouil et oranges avec vinaigrette au yaourt (* 1,2,4,5,7)	€ 26,00
Moules et de clovisses à la nage piquante avec pain maison grillé (1,4,14)	€ 24,00
Flambe de porc ibérique laqué au miel avec sauté d'artichauts, pommes de terre et sauce de cuisson (1,9)	€ 26,00
Filet de veau au spumante Franciacorta avec purée de topinambours, oignons printaniers et poivrons grillés (1,7)	€ 35,00
Tarte au potiron, chou de Savoie et brocolis gratinée au fromage de brebis (1,3,7)	€ 22,00

Flambé

Filet de boeuf Voronoff o à la moutarde ou au poivre vert (approx. 220 gr) (1,7,9, 10)	€ 40,00
Gambas rouges au Cognac (approx. 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 47,00
Crêpes Suzettes orange et Grand Marnier, glace à la vanille (1, 3, 7)	€ 25,00

sur réservation

Hors d'oeuvres

Local Bonito in oil and Tagliata with mild tuna sauce and sour vegetables (*3,4,7,9,10)	€ 22,00
Roasted octopus tentacle with red cabbage stewed in Nebbiolo (* 6,7,14)	€ 20,00
Larded rabbit roulade with swiss chards and cooking sauce (1,6,7,8,9)	€ 22,00
Cream of 22 month Parmesan cheese and egg at low temperature with homemade bread chips, black truffle flakes (1,3,7)	€ 19,00
Abenga artichoke: three versions with its seasonings (1,3)	€ 19,00

First courses

Spaghettoni Rummo with lobster and cherry tomatoes coulis flavoured with fresh oregano (1,2,4)	€ 35,00
Macaroni with red prawns in butter and marjoram almond cream and crispy bacon (* 1, 2, 4, 7, 8)	€ 27,00
Parnaroli Risotto with black cuttlefish (* 4,6,7,9,14)	€ 24,00
Chestnut ravioli, Bra sausage and Albenga artichokes with wild herbs (1,3,7)	€ 22,00
Beetroot spaghetti with Pecorino fondant taralli crumble and pistachios with thyme (1,3,7,8)	€ 22,00

Main courses

Sea bass and vegetables in a Cyprus salt crust with oil, capers and olives (4,9)	€ 35,00
Fried fish and salad of radicchio, fennel, orange with yogourt dressing (* 1,2,4,5,7)	€ 26,00
Guazzetto of spicy mussels and clams with homemade grilled bread (1,4,14)	€ 24,00
Roast of Iberian pork, honey-lacquered with artichoke sauté, potatoes and cooking sauce (1,9)	€ 26,00
Veal fillet with Franciacorta spumante mashed topinambur, spring onions and grilled peppers (1,7)	€ 35,00
Pumpkin, Savoy cabbage and broccoletti pie with pecorino au gratin (1,3,7)	€ 22,00

Flambé

Beef fillet Voronoff or with mustard or with green pepper grains(ca 220 gr) (1,7,9, 10)	€ 40,00
Red king prawns in Cognac(ca 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 47,00
Crêpes Suzettes orange and Grand Marnier, vanilla ice-cream (1, 3, 7)	€ 25,00

on reservation

Antipasti

Bonito aus unserem Golf in Öl und in Tagliata mit feiner Thunfischsauce und saurem Gemüse (3,4,7,9,10)	€ 22,00
Geröstete Oktopus mit in Nebbiolo geschmortem Rotkohl (* 6,7,14)	€ 20,00
Kaninchenroulade in Speck eingewickelt, Mangold und Kochsud (1,6,7,8,9)	€ 22,00
Creme aus Parmesankäse des 22. Monats und Ei bei niedriger Temperatur mit hausgemachten Brotchips und schwarzen Trüffellocken (1,3,7)	€ 19,00
Albenga-Artischocke: drei Versionen mit ihrem Dressing (1,3)	€ 19,00

Primi piatti

Spaghettone Rummo mit Hummer und Kirschtomaten-Coulis mit frischem Oregano aromatisiert (1,2,4)	€ 35,00
Makkaroni mit roten Garnelen in Butter und Majoran Mandelcreme und knusprigem Speck (* 1, 2, 4, 7, 8)	€ 27,00
Parnaroli Risotto mit schwarzem Tintenfisch (* 4,6,7,9,14)	€ 24,00
Kastanien Ravioli, Bra-Wurst und Albenga-Artischocken mit Wildkräutern (1,3,7)	€ 22,00
Rote-Bete-Spaghetti mit Pecorino-Fondant Taralli- Crumble und Pistazien mit Thymian (1,3,7,8)	€ 22,00

Secondi piatti

Seebarsch und Gemüse in Zypern Salzkruste mit Öl, Kapern und Oliven (4,9)	€ 35,00
Gemischte Fischfritüre und Salat aus Radicchio, Fenchel, Orangen mit Joghurt-Dressing (* 1,2,4,5,7)	€ 26,00
Dikante Mies- und Venusmuscheln Guazzetto mit hausgemachtem, gegrilltem Brot(1,4,14)	€ 24,00
Duma von Iberischen Schwein mit Honig lackiert saufigen Artischocken, Kartoffeln und Kochsauce (1,9)	€ 26,00
Kalbfilet mit Franciacorta-Spumante, Topinamburpüree, Frühlingszwiebeln und gegrillter Paprikaschote (1,7)	€ 35,00
Kürbis, Wirsing und Broccoletti-Törtchen mit Schafskäse gratiniert (1,3,7)	€ 22,00

Flambiert

Rinderfilet Voronoff oder mit Senf oder grünem Pfeffer (ca 220 gr) (1,7,9, 10)	€ 40,00
Rotem Garnelen in Cognac (etwa 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 47,00
Crêpes Suzettes Orange und Grand Marnier mit Vanille-Eiscreme(1, 3, 7)	€ 25,00

auf Reservierung

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: € 3.50 per persona - per person - par personne - pro Person