

LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Roll di rana pescatrice rosolato, tagliatelle di zucchine chiare e asparagi al vapore, acqua di pomodoro e basilico ^(*4,9)	€ 22,00
Astice CBT condito con olio agli agrumi, verdure primaverili e salsa guacamole ^(2,7,9)	€ 30,00
Pozze alla marinara profumate al lime e olio al pizzico ⁽¹⁴⁾	€ 20,00
Fassone piemontese battuto al coltello, "olio e pepe", crostone casereccio, burrata e la nostra giardiniera ^(1,7)	€ 22,00
Vegetariano: crema di piselli e fave, uovo poché e chips croccanti di pane ^(1,3,7)	€ 19,00

Primi piatti

Risotto ai frutti di mare, mantecato burro, limone e timo ^(*2,4,6,9,14)	€ 27,00
Racchero di Gragnano con scampi, la loro bisque e crema di pistacchi ^(*1,2,4,5,7,8,9)	€ 27,00
Tagliatella di grano saraceno al ragù bianco con scaglie di cioccolato fondente ^(1,3,5,7,9)	€ 25,00
Raviolo aperto alla ligure, pesto, patate e fagiolini ^(1,3,7,8)	€ 22,00
Spaghetto alla barbabietola con toma di Calizzano e concassé di verdure affumicate ⁽¹⁾	€ 22,00

Secondi piatti

Pescato del giorno al forno con primizie liguri e patate rosolate ^(4,8)	€ 35,00
Branzino e verdure in crosta di sale nero di Cipro con olio ai capperi e olive ^(1,4,9)	€ 35,00
Tocco di ricciola appena scottata, purea di sedano rapa, cipollotti e peperoni arrostiti ^(4,7)	€ 28,00
Gran fritto di mare, pinzimonio e dressing allo yogurt ^(*1,2,3,4,9)	€ 27,00
Filetto di Garronese piemontese affumicato alle erbe e grigliato con millefoglie all'ortolana	€ 35,00
Classica parmigiana di melanzana ^(1,7,9)	€ 24,00

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)	€ 40,00
Crêpes flambé all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema ^(1, 3, 7)	€ 25,00

da pre-ordinare

Hors d'oeuvres

Rouleau de lotte brunie, nouilles de courgettes et asperges à la vapeur, eau de tomate et basilic (*4,9)	€ 22,00
Homard cuit à basse température, huile aux agrumes, légumes printaniers et sauce guacamole (2,7,9)	€ 30,00
Moules marinière parfumées au citron vert et huile piquante (14)	€ 20,00
Veau piémontais haché au couteau, "huile et poivre", croutons, burrata et légumes au vinaigre maison (1,7)	€ 22,00
Végétarien: crème de petits pois et fèves oeuf poché et chips de pain croustillant (1,3,7)	€ 19,00

Entrées

Risotto aux fruits de mer, beurre, citron et thym (*2,4,6,9,14)	€ 27,00
Macaronis de Gragnano avec langoustines, leur bisque et crème de pistaches (*1,2,4,5,7,8,9)	€ 27,00
Tagliatelle de sarrasin au ragoût blanc, flocons de chocolat noir (1,3,5,7,9)	€ 25,00
Raviolo ouvert à la ligurienne, pistou, pommes de terre et haricots verts (1,3,7,8)	€ 22,00
Spaghetti à la betterave avec fromage Toma de Calizzano et concassé de légumes fumés (1)	€ 22,00

Plats de résistance

Poisson du jour cuit au four avec primeurs de Ligurie et pommes de terre sautées (4,8)	€ 35,00
Bar et légumes en croûte de sel noir de Chypre avec huile aux câpres et olives (1,4,9)	€ 35,00
Steak de sériole légèrement rissolé, purée de céleri-rave, oignons nouveau et poivrons grillés (4,7)	€ 28,00
Grande friture de mer, crudité avec vinaigrette au yaourt (*1,2,3,4,9)	€ 27,00
Filet de veau fumé aux herbes et grillé, millefeuille de légumes	€ 35,00
Classique parmigiana d'aubergines (1,7,9)	€ 24,00

Flambé

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

sur réservation

Hors d'oeuvres

Browned monkfish roll, white courgette and steamed asparagus noodles, tomato water and basil	(*4,9)	€ 22,00
Lobster cooked at low temperature, seasoned with citrus oil, spring vegetables and guacamole sauce	(2,7,9)	€ 30,00
Mussels marinière, lime scented with spicy oil	(14)	€ 20,00
Piedmontese veal tartare, "oil and pepper", crouton, burrata and homemade vinegar vegetables	(1,7)	€ 22,00
Vegetarian: cream of green peas and broad beans egg poché and crispy bread chips	(1,3,7)	€ 19,00

First courses

Seafood risotto, butter, lemon and thyme	(*2,4,6,9,14)	€ 27,00
Gragnano macaroni with scampi, their bisque and pistachio cream	(*1,2,4,5,7,8,9)	€ 27,00
Buckwheat tagliatelle, white meat ragout and dark chocolate flakes	(1,3,5,7,9)	€ 25,00
Ligurian open raviolo, pesto, potatoes and French beans	(1,3,7,8)	€ 22,00
Spaghetti with beetroot, Toma cheese from Calizzano and smoked vegetable concassé	(1)	€ 22,00

Main courses

Fish of the day baked with Ligurian first fruits and sautéed potatoes	(4,8)	€ 35,00
Sea bass and vegetables in a Cyprus black salt crust with caper oil and olives	(1,4,9)	€ 35,00
Lightly browned amberjack steak, celeriac puree, spring onions and roasted peppers	(4,7)	€ 28,00
Grand fish fried, vegetables and yoghurt dressing	(*1,2,3,4,9)	€ 27,00
Herb-smoked and grilled fillet of Piedmontese veal with vegetable millefeuille		€ 35,00
Classic aubergine parmigiana	(1,7,9)	€ 24,00

Flambé

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

on reservation

Antipasti

Gebroatenes Seeteufelnrollen, Zucchini- und gedämpften Spargel-Tagliatelle, Tomatenwasser und Basilikum ^(*4,9)	€ 22,00
Hummer bei niedriger Temperatur gekocht mit Zitrusöl gewürzt, Frühlingsgemüse und Guacamole-Sauce ^(2,7,9)	€ 30,00
Muscheln nach Matrosenart mit Limetten-Duft und Scharfes-Öl ⁽¹⁴⁾	€ 20,00
Piemontesischer Kalbstarter, "Öl und Pfeffer", Crouton, Burrata und hausgemachte Essiggemüse ^(1,7)	€ 22,00
Vegetarisch: Erbsen und Puffbohnen pochiert Ei und knusprige Brotchips ^(1,3,7)	€ 19,00

Erste Gerichte

Risotto mit Meeresfrüchten, Butter, Zitrone und Thymian ^(*2,4,6,9,14)	€ 27,00
Makkaroni aus Gagnano mit Scampi, deren Bisque und Pistaziencreme ^(*1,2,4,5,7,8,9)	€ 27,00
Buchweizen-Tagliatelle mit weißer Fleischragout und dunkler Schokolade Flocken ^(1,3,5,7,9)	€ 25,00
Offenes Raviolo nach ligurischer Art, Pesto, Kartoffeln und grüne Bohnen ^(1,3,7,8)	€ 22,00
Spaghetti mit Roter Bete, Calizzano-Tomakäse und geräuchertem Gemüsewürfelchen ⁽¹⁾	€ 22,00

Hauptgerichte

Gebackener Fisch des Tages mit erstem ligurische Gemüse der Saison und sautierten Kartoffeln ^(4,8)	€ 35,00
Seebarsch und Gemüse in einer schwarzen Salzkruste aus Zypern mit Kapernöl und Oliven ^(1,4,9)	€ 35,00
Leicht gebratene Amberjack-Scheibe, Selleriepüree, Frühlingszwiebeln und gerösteten Paprikaschoten ^(4,7)	€ 28,00
Fisch-Fritüre, Gemüse und Joghurt dressing ^(*1,2,3,4,9)	€ 27,00
Kalbsfilet mit Kräutern geräuchert und gegrillt mit Gemüse-Millefeuille	€ 35,00
Klassische Aubergine Parmigiana ^(1,7,9)	€ 24,00

Flambiert

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

auf Reservierung

p.ta dino grollero 25 • 77021 allassio • savona • tel. +39 0182 640653 • www.ligureclassico.it • info@ligureclassico.it
CITR 009001 - ALB - 0035 - CIN IT009001A1MUAET720

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

The list of allergens is available from the Maitre d'Hotel

Bitte fragen Sie den Maître nach der Allergenkarte

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