

LIGURE BLUE RESTAURANT

Antipasti

Crudo di pesce e crostacei: sashimi e tartare di pescato, scampo, gambero, ostrica e i suoi 3 condimenti (2,4,6,11,14)	€ 35,00
Gapesante scottate con emulsione di corallo e olio evo, peperone e foglia di cipolla rossa di Tropea (2,4,14)	€ 26,00
Cheese cake salata con polpo rosticcato, pomodorini, asparagi e capperi (*1,4, 7,8,14)	€ 23,00
Scrigno con gamberi spadellati, trombette di Albenga e burrata, zest di limone (*1,2,3,4,7)	€ 24,00
Tacos con tartare di Fassona, misticanza, la nostra crema di carciofi e dressing alle nocciole piemontesi (1,3,5,7, 8,11)	€ 23,00
Vegetariano: Vellutata di piselli con uovo in camicia, spolvero di pepe bianco e chips di pane (1,3)	€ 20,00

Primi piatti

Calamarata all'astice con battuto di pomodoro fresco al pizzico e basilico (1,2,4,7,14)	€ 35,00
Spaghettoni cacio e pepe con julienne di totani grigliati (*1,2,4,7,14)	€ 25,00
Risotto Carnaroli e frutti di mare (*1,2,4,6,7,9,14)	€ 28,00
Gasoncelli in farcia di cernia con bisque di pesce e uova di salmone (1,2,3,4,7,9)	€ 25,00
70 cm di pasta 40 uova con il classico ragù all'emiliana (1,3,9)	€ 25,00
Raviolo aperto Vecchia Genova...pesto, patate e fagiolini (1,3,5,7,8,9)	€ 24,00

Secondi piatti

Pescato del giorno al sale nero di Cipro o al forno con primizie liguri (1,4,8,9)	€ 35,00
Gran fritto di mare con tagliatelle di verdure croccanti (*1,2,4,9,14)	€ 28,00
Gozze, vongole veraci e gambero in guazzetto con crostone di pane casereccio (*1,2,4,9,14)	€ 28,00
Spinato di scorfano in olio cottura con humus di ceci tapenade di olive taggiasche e pomodori dry (1,4,9)	€ 28,00
Filetto di vitello Garronese in crosta di rosmarino, fondo di cottura, e bruschetta con ratatouille dell'orto (1,9)	€ 35,00
Classica parmigiana di melanzana (1,3, 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)	€ 42,00
Gamberoni rossi al Cognac (ca 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 42,00
Crêpes flambé all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema (1, 3, 7)	€ 26,00
da pre-ordinare	

Hors d'oeuvres

Crû de poisson et crustacés: sashimi et tartare de poisson du jour frais, langouste, crevette, huître et ses 3 assaisonnements (2,4,6,11,14)	€ 35,00
Coquilles Saint-Jacques saisies à l'émulsion de corail et à l'huile evo, et feuille d'oignon rouge de Tropea (2,4,14)	€ 26,00
Cheese cake salé avec poulpe rôti, tomates cerises, asperges et câpres (*1,4, 7,8,14)	€ 23,00
Pâte brisée aux crevettes sautées, courgettes d'Albenga et mozzarella burrata, zeste de citron (*1,2,3,4,7)	€ 24,00
Tacos avec tartare de veau, salade, notre crème d'artichauts et dressing à la noisette du Piémont (1,3,5,7, 8,11)	€ 23,00
Végétarien: Velouté de petits pois avec œuf poché, poivre blanc et chips de pain (1,3)	€ 20,00

Entrées

Calamarata (pâtes) à l' homard, concassée de tomates fraîches légèrement épicée et basilic (1,2,4,7,14)	€ 35,00
Spaghettoni "cacio e pepe", julienne de calamars grillés (*1,2,4,7,14)	€ 25,00
Risotto Carnaroli aux fruits de mer (*1,2,4,6,7,9,14)	€ 28,00
Raviolis faits maison en farce de mérou avec bisque de poisson et œufs de saumon (1,2,3,4,7,9)	€ 25,00
70 cm de nouilles 40 œufs avec ragoût classique (1,3,9)	€ 25,00
Raviolo ouvert Vecchia Genova... pesto, pommes de terre et haricots verts (1,3,5,7,8,9)	€ 24,00

Plats de résistance

Poisson du jour au sel noir de Chypre ou au four avec premiers légumes de Ligurie (1,4,8,9)	€ 35,00
Grande friture de poisson et nouilles de légumes croustillantes (*1,2,4,9,14)	€ 28,00
Moules, clovisses et crevettes en sauce tomate avec pain maison grillé (*1,2,4,9,14)	€ 28,00
Coeur de rascasse cuit dans l'huile avec humus de pois chiches tapenade d'olives noires de Taggia et tomates séchées (1,4,9)	€ 28,00
Filet de veau en croûte de romarin, sauce de cuisson, et bruschetta à la ratatouille du jardin (1,9)	€ 35,00
Parmigiana classique d'aubergines (1,3, 7,9)	€ 24,00

Flambé

Filet de boeuf Voronoff o à la moutarde ou au poivre vert (environ 220 gr) (1,7,9, 10)	€ 42,00
Gambas rouges au Cognac (environ 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 42,00
Crêpes Suzettes orange et Grand Marnier, glace à la vanille (1, 3, 7)	€ 26,00

sur réservation

Hors d'oeuvres

Raw fish and crustaceans: sashimi and fish tartare, langoustine, prawn, oyster and its 3 seasoning ^(2,4,6,11,14)	€ 35,00
Seared scallops with coral emulsion and evo oil, pepper and Tropea red onion leaf ^(2,4,14)	€ 26,00
Savoury cheese cake with roasted octopus, cherry tomatoes, asparagus and capers ^(1,4,7,8,14)	€ 23,00
Short pastry with sauteed prawns, Albenga courgettes and burrata cheese, lemon zest ^(1,2,3,4,7)	€ 24,00
Tacos with veal tartare, salad, our artichoke cream and Piedmontese hazelnut dressing ^(1,3,5,7,8,11)	€ 23,00
Vegetarian: Pea cream soup with poached egg, white pepper sprinkling and bread chips ^(1,3)	€ 20,00

First courses

Lobster calamarata (pasta) with spicy fresh tomato concassée and basil ^(1,2,4,7,14)	€ 35,00
Spaghettoni "cacio e pepe" with grilled squid julienne ^(1,2,4,7,14)	€ 25,00
Risotto Carnaroli with sea food ^(1,2,4,6,7,9,14)	€ 28,00
Homemade ravioli in grouper stuffing with fish bisque and salmon roe ^(1,2,3,4,7,9)	€ 25,00
70 cm of 40-egg noodles with classic ragout ^(1,3,9)	€ 25,00
Open Raviolo Vecchia Genova... pesto, potatoes and green beans ^(1,3,5,7,8,9)	€ 24,00

Main courses

Fish of the day in Cyprus black salt or baked with Ligurian vegetables ^(1,4,8,9)	€ 35,00
Grand fried sea fish with crispy vegetable noodles ^(1,2,4,9,14)	€ 28,00
Mussels, clams and prawns stew with homemade grilles bread ^(1,2,4,9,14)	€ 28,00
Scorpion fish fillet in oil cooking with chickpea humus black olive tapenade and dry tomatoes ^(1,4,9)	€ 28,00
Veal fillet in crunchy rosemary crust , cooking sauce, and bruschetta with garden ratatouille ^(1,9)	€ 35,00
Classic aubergine parmigiana ^(1,3,7,9)	€ 24,00

Flambé

Beef fillet Voronoff or with mustard or with green pepper grains (about 220 gr) ^(1,7,9,10)	€ 42,00
Red king prawns in Cognac (about 300 gr) ^(1,2,4,7,14)	€ 42,00
Crêpes Suzettes orange and Grand Marnier, vanilla ice-cream ^(1,3,7) on reservation	€ 26,00

Appetitanreger

Rohr Fisch und Krebse: Sashimi und Fisch-Tartar, Languste, Garnele, Auster und ihre 3 Toppings (2,4,6,11,14)	€ 35,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Korallenemulsion und Evo-Öl, Pfeffer und rotem Zwiebelblatt aus Tropea (2,4,14)	€ 26,00
Cheese cake mit gebratenem Oktopus, Kirschtomaten, Spargel und Kapern (1,4, 7,8,14)	€ 23,00
Mürbeteig mit sautierten Garnelen, Albenga-Zucchini und Burrata-Käse, Zitronenschale (1,2,3,4,7)	€ 24,00
Tacos mit Kalbstartar, Salat, unserer Artischockencreme und piemontesischem Haselnussdressing (1,3,5,7, 8,11)	€ 23,00
Vegetarisch: Erbsencremesuppe mit pochierem Ei, weißem Pfeffer und Brotchips (1,3)	€ 20,00

Vorspeisen

Hummer Calamarata (Nudeln) mit pikanter frischer Tomate und Basilikum (1,2,4,7,14)	€ 35,00
Spaghettoni "cacio e pepe" mit gegrillten Tintenfisch-Julienne (1,2,4,7,14)	€ 25,00
Risotto Carnaroli und Meeresfrüchten (1,2,4,6,7,9,14)	€ 28,00
Hausgemachte Ravioli in Barschfüllung mit Fischbisque und Lachsrogen (1,2,3,4,7,9)	€ 25,00
70 cm Teigwaren 40 Eier mit klassischem Ragout (1,3,9)	€ 25,00
Offener Raviolo Vecchia Genova... Pesto, Kartoffeln und grüne Bohnen (1,3,5,7,8,9)	€ 24,00

Hauptgerichte

Fisch des Tages in einer schwarzen Salzkruste aus Zypern oder gebacken mit ligurischem Gemüse (1,4,8,9)	€ 35,00
Fischfritüre mit knusprigen Gemüsenudeln (1,2,4,9,14)	€ 28,00
Miesmuschel-, Venusmuschel- und Garnelen Guazzetto mit hausgemachtem gegrilltem Brot (1,2,4,9,14)	€ 28,00
Im Öl gekochtes Drachenkopffilet mit Kichererbsenhumus schwarzen Oliven- und getrocknete Tomaten-Tapenade (1,4,9)	€ 28,00
Kalbfilet in einer Rosmarinkruste, Kochsauce und Bruschetta mit Ratatouille (1,9)	€ 35,00
Klassische Auberginen-Parmigiana (1,3, 7,9)	€ 24,00

Flambiert

Rinderfilet Voronoff oder mit Senf oder grünem Pfeffer (etwa 220 gr) (1,7,9, 10)	€ 42,00
Rotem Garnelen in Cognac (etwa 300 gr) (*1,2, 4,7,14)	€ 42,00
Crêpes Suzettes Orange und Grand Marnier mit Vanille-Eiscreme (1, 3, 7)	€ 26,00

auf Reservierung

p.ta dino grollero 25 • 77021 alasio • savona • tel. +39 0182 640653 • www.igureaclassio.it • info@igureaclassio.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