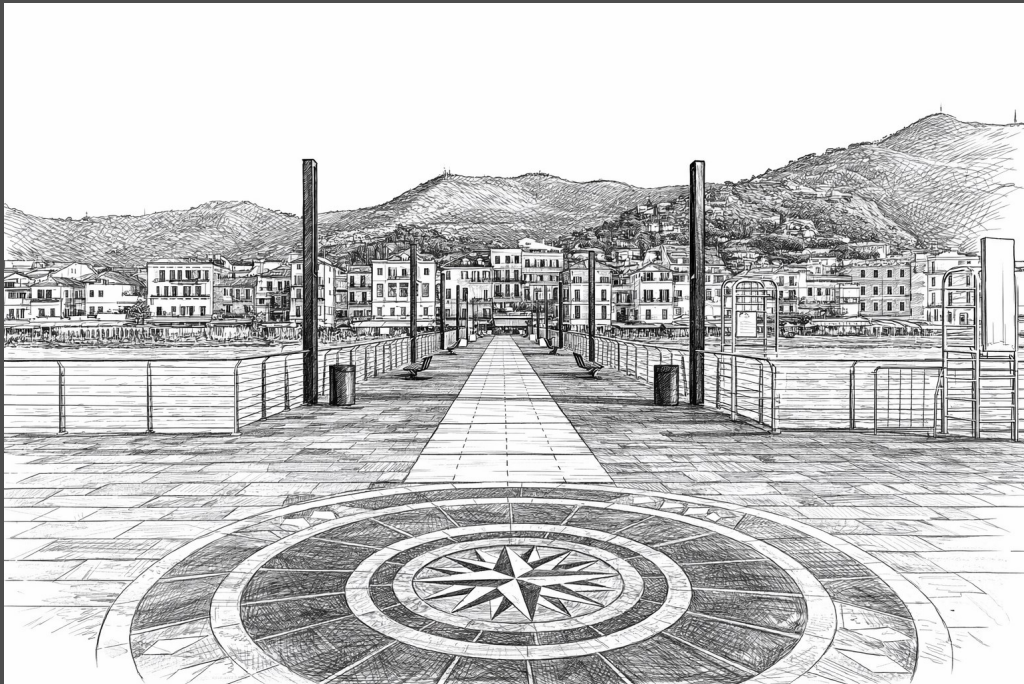



LIGURE BLUE RESTAURANT

MENU A' LA CARTE




Ab 29 Mai 2026


Appetitanreger

Rohes aus dem Meer: Sashimi und Tagesfang-Tartar, Languste, Garnele, Auster und ihre 3 Toppings ^(*)2,4,6,14)	€ 35,00
Leicht angebratene Jakobsmuscheln auf toasted Brotcreme, Öl-Sardellen und roten Zwiebelblättern aus Tropea ^(1,4,7,14)	€ 26,00
Amberjack-Carpaccio mit Zitrus-Olivenöl, jungem Spinat und Mango-Quenelle ⁽⁴⁾	€ 26,00
Mürbeteig mit sautierten Garnelen, Albenga-Zucchini und Burrata-Käse, Zitronenschale ^(*)1,2,3,7)	€ 26,00
Tacos mit Kalbstatar, Salat, unserer Artischockencreme und piemontesischem Haselnussdressing ^(1,10)	€ 24,00
 Erbsen- und Saubohnen-Creme mit Ei bei 64° und Paprika-Croutons ^(1,3,7)	€ 20,00

Vorspeisen

Hummer hausgemachte Bandnudeln mit pikanter frischer Tomate und Basilikum ^(1,2,3,4,14)	€ 40,00
Spaghettone mit Venusmuscheln ^(1,4,14)	€ 27,00
Parnaroli-Risotto mit Garnelen-Carpaccio, ihrer Bisque und Zitronengel ^(*)2,4,6,7,9,14)	€ 27,00
Fusilli aus Gagnano mit frischer Tomatensauce, gebratenem Oktopustentakel und Sichuanpfeffer ^(*)1,4)	€ 25,00
70 cm Teigwaren 40 Eier mit klassischem Ragout ^(1,3,7,9)	€ 25,00
 Kartoffel Gnocchi mit Pesto, Zucchini-Julienne, Nüsse-Crumble und Pecorinowürfel ^(1,3,7,8)	€ 22,00

Hauptgerichte

Seebarsch oder Goldbrasse in schwarzer Salzkruste mit Grillgemüse oder ligurisch mit Kartoffeln, Oliven und Pinienkernen ^(1,4)	€ 35,00
Fischfritüre mit knusprigen Gemüsenudeln ^(*)1,2,4,14)	€ 28,00
Miesmuschel-, Venusmuschel- und Garnelen Guazzetto mit hausgemachtem gegrilltem Brot ^(*)1,2,14)	€ 28,00
Niedrig gegerarter Seeteufel auf Kichererbsen-Velouté mit Rosmarin und Karotten in Salzbuter ^(*)4,7)	€ 28,00
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Kapern-infusiertem EVO-Olivenöl und sizilianischer Caponata ⁽⁹⁾	€ 25,00
Kalbsrücken in doppelter Panierung mit Gartenchips und Auswahl an Saucen ^(1,3,7)	€ 28,00
 Klassische Auberginen-Parmigiana ^(1,7,9)	€ 24,00

Flambiert

Rinderfilet Voronoff oder mit Senf oder grünem Pfeffer (etwa 220 gr) ^(1,7)	€ 45,00
Rotem Garnelen in Cognac (etwa 300 gr) ^(*)1,2,4,7)	€ 45,00

Pro Tisch kann nur eine Flambé-Spezialität gewählt werden.

Crêpes Suzettes oder Erdbeeren, Orange und Grand Marnier mit Vanille-Eiscreme ^(1,3,7)	€ 28,00
--	---------

auf Reservierung

Nachfisch

Warm-Kalt-Spiel Bigné mit Eis, Creme und Zartbitterschokoladensauce	€ 13,00
Basilikum-Eis, dunkle Kakaowaffel, Waldbeeren und Blätterteiggebäck	€ 13,00
Semifreddo mit Pfirsichen, Amaretti und knusprigem Crumble	€ 13,00
Ananastörtchen mit Chantilly-Creme	€ 13,00
Klassisches Tiramisù	€ 13,00
Tagesdessert	€ 13,00
Frisch zubereitetes Zitronen- und Prosecco-Sorbet	€ 19,00

Hotel Ligure & LIGURE BLUE RESTAURANT

Bitte fragen Sie den Maître nach der Allergenkarte

Service: € 4.50 pro Person

p.ta dino grollero 25 • 17021 alassio • savona • tel. +39 0182 640653 •

www.ligurealassio.it • info@ligurealassio.it

CITR 009001 - ALB - 0035 - CIN ITO09001A1MJAEI720