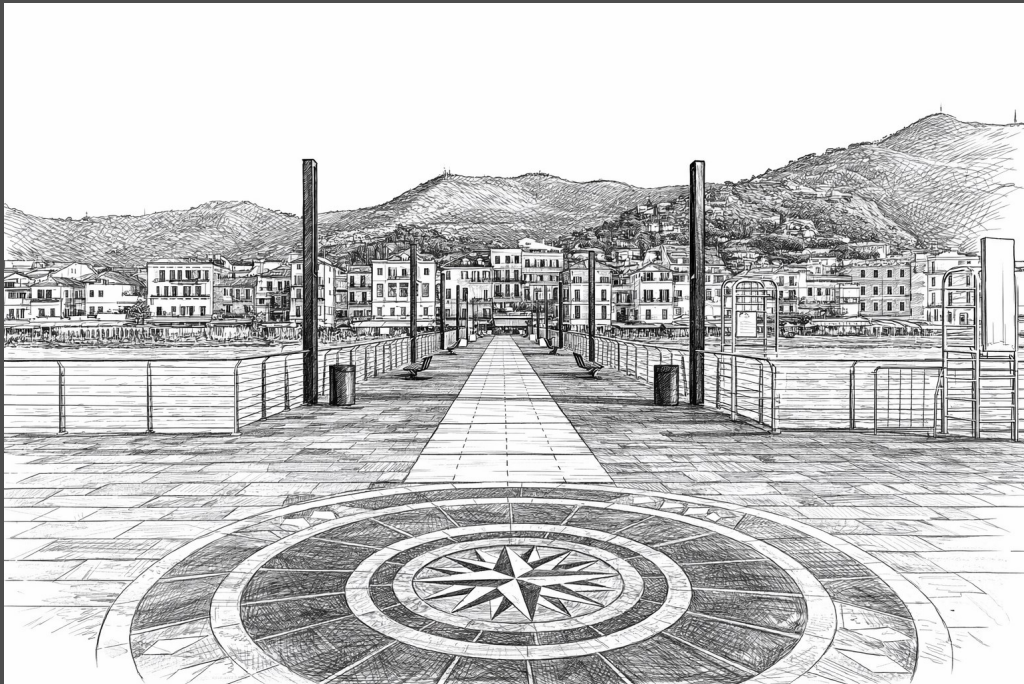



LIGURE BLUE RESTAURANT

MENU A' LA CARTE




Valide du 29 Mai 2026


Hors d'oeuvres

Frû de la mer: sashimi et tartare de pêche du jour, langouste, crevette, huître et ses 3 assaisonnements ^(2,4,6,14)	€ 35,00
Vaint-Jacques juste snackées sur crème de pain rôti, anchois à l'huile et pétales d'oignon rouge de Tropea ^(1,4,7,14)	€ 26,00
Carpaccio de sériole à l'huile d'olive extra vierge aux agrumes, épinards jeunes et quenelle de mangue ⁽⁴⁾	€ 26,00
Fôte brisée aux crevettes sautés, courgettes d'Albenga et mozzarella burrata, zeste de citron ^(1,2,3,7)	€ 26,00
Tacos avec tartare de veau, salade, notre crème d'artichauts et dressing à la noisette du Piémont ^(1,10)	€ 24,00
 Crème de petits pois et fèves, œuf cuit à 64° et croûtons au paprika ^(1,3,7)	€ 20,00

Entrées

Tagliolini maison à l'homard, concassée de tomates fraîches légèrement épicée et basilic ^(1,2,3,4,14)	€ 40,00
Spaghetti aux palourdes ^(1,4,14)	€ 27,00
Risotto Carnaroli au carpaccio de crevettes, leur bisque et gel de citron ^(2,4,6,7,9,14)	€ 27,00
Fusilli de Gragnano aux tomates fraîches, tentacule de poulpe rôti et poudre de poivre de Sichuan ^(1,4)	€ 25,00
70 cm de nouilles 40 œufs avec ragoût classique ^(1,3,7,9)	€ 25,00
 Gnocchi di pommes de terre au pistou, juliennes de courgettes, crumble de noix et flocons de Pecorino ^(1,3,7,8)	€ 22,00

Plats de résistance

Bar ou daurade en croûte de sel noir avec légumes grillés ou à la ligure avec pommes de terre, olives et pignons ^(1,4)	€ 35,00
Grande friture de poisson et nouilles de légumes croustillantes ^(1,2,4,14)	€ 28,00
Moules, clovisses et crevettes en sauce tomate avec pain maison grillé ^(1,2,14)	€ 28,00
Lotte en cuisson basse température sur velouté de pois chiches au romarin et carottes mignon au beurre salé ^(4,7)	€ 28,00
Filets de poulet grillés à l'huile d'olive extra vierge aux câpres et caponata sicilienne ⁽⁹⁾	€ 25,00
Fôte de veau en double panure, chips du jardin et sélection de sauces ^(1,3,7)	€ 28,00
 Parmigiana d'aubergines classique ^(1,7,9)	€ 24,00

Flambé

Filet de boeuf Voronoff ou à la moutarde ou au poivre vert (environ 220 gr) ^(1,7)	€ 45,00
Gambas rouges au Cognac (environ 300 gr) ^(1,2,4,7)	€ 45,00

Une seule préparation flambée peut être choisie par table.

Crêpes Suzettes ou Fraises, orange et Grand Marnier, glace à la vanille ^(1,3,7)	€ 28,00
--	---------

sur réservation

Desserts

Notre "Chaud-Froid": profiterole garni de glace, crème pâtissière et sauce au chocolat noir	€ 13,00
Glace au basilic d'Albenga, tuile au cacao amer, fruits rouges et biscuit de pâte feuilletée (1.3.7.5)	€ 13,00
Parfait à la pêche, amaretti et crumble croustillant	€ 13,00
Cartelette de pâte sablée avec crème chantilly et ananas (1.3.7.8)	€ 13,00
Tiramisu Classique (1.3.7)	€ 13,00
Dessert du jour (1.3.7.8)	€ 13,00
Sorbetto minute au citron et Prosecco (12)	€ 19,00

Hotel Ligure & **LIGURE BLUE RESTAURANT**

La carte des allergènes est à votre disposition: demandez-la au Maître d'Hôtel

Service € 4.50 par personne

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

www.ligurealassio.it • info@ligurealassio.it

CITR 009001 - ALB - 0035 - CIN ITO09001A1MUA EI720