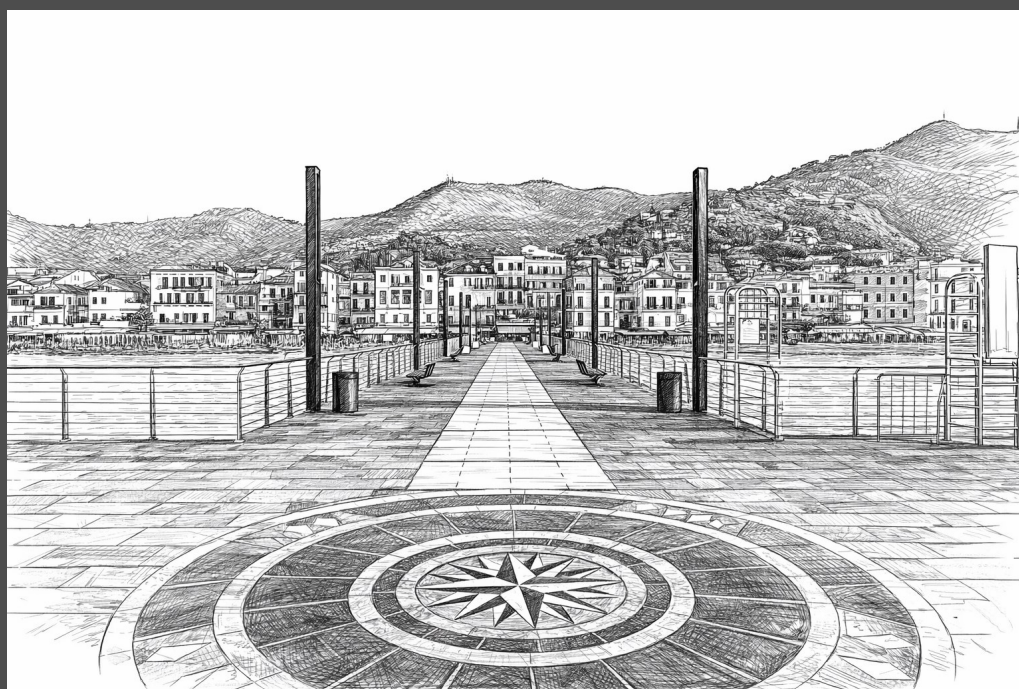



# LIGURE BLUE RESTAURANT

## MENU A' LA CARTE




*Valida dal 29 Maggio 2026*


## Antipasti

Crudo di mare: sashimi e tartare di pescato, scampo, gambero, ostrica e i suoi 3 condimenti <sup>(*2,4,6,14)</sup>	€ 35,00
Papesante appena scottate su crema di pane tostato, acciughe all'olio e foglie di cipolla rossa di Tropea <sup>(1,4,7,14)</sup>	€ 26,00
Carpaccio di ricciola con olio EVO agli agrumi, spinacino e quenelle di mango <sup>(4)</sup>	€ 26,00
Scrigno con gamberi spadellati, trombette di Albenga e burrata, zest di limone <sup>(*1,2,3,7)</sup>	€ 26,00
Tacos con tartare di Fassona, misticanza, la nostra crema di carciofi e dressing alle nocciole piemontesi <sup>(1,10)</sup>	€ 24,00
 vellutata di piselli e fave con uovo 64° e crostini alla paprika <sup>(1,3,7)</sup>	€ 20,00

## Primi piatti

Tagliolini all'astice con battuto di datterino al pizzico e basilico <sup>(1,2,3,4,14)</sup>	€ 40,00
Spaghetti con vongole veraci e arselle <sup>(1,4,14)</sup>	€ 27,00
Risotto Carnaroli, carpaccio di gamberi e la loro bisque con gel al limone <sup>(*2,4,6,7,9,14)</sup>	€ 27,00
Fusilli di Gragnano al pomodoro fresco, tentacolo di polpo arrostito e spolvero di pepe di Sichuan <sup>(*1,4)</sup>	€ 25,00
70 cm di pasta 40 uova con il classico ragù all'emiliana <sup>(1,3,7,9)</sup>	€ 25,00
 Gnocchi di patate al pesto, julienne di zucchine, granella di noci e scaglie di pecorino <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 22,00

## Secondi piatti

Branzino o Orata in crosta di sale nero con verdure grigliate oppure alla Ligure con patate, olive e pinoli <sup>(1,4)</sup>	€ 35,00
Gran fritto di mare con tagliatelle di verdure croccanti <sup>(*1,2,4,14)</sup>	€ 28,00
Pozze, vongole veraci e gambero in guazzetto con crostone di pane casereccio <sup>(*1,2,14)</sup>	€ 28,00
Tonno rosso in crosta di pistacchi, rucola 2.0 e arance caramellate <sup>(1,4,8)</sup>	€ 28,00
Filetti di petto di pollo rosolati alla piastra con olio EVO ai capperi e caponata siciliana <sup>(9)</sup>	€ 25,00
Lombata di vitello in doppia panatura, chips dell'orto e selezione di salse <sup>(1,3,7)</sup>	€ 28,00
 Classica parmigiana di melanzana <sup>(1,7,9)</sup>	€ 24,00

## Alla Lampada

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 220 gr) <sup>(1,7)</sup>	€ 45,00
Gamberoni rossi al Cognac (ca 300 gr) <sup>(*1,2,4,7)</sup>	€ 45,00

**I piatti flambé sono limitati ad una sola tipologia per tavolo**

Crêpes flambé o Fragole, all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema <sup>(1,3,7)</sup>	€ 28,00
---	---------

**da pre-ordinare**

## Dessert

Il nostro Caldo-Freddo Bignè con gelato, crema e salsa al fondente	€ 13,00
Gelato al basilico di Albenga, cialda al cacao amaro, frutti di bosco e ventagli di sfoglia	€ 13,00
Semifreddo alle pesche, amaretti e crumble croccante	€ 13,00
Prostatina di pasta frolla con crema chantilly e ananas	€ 13,00
Classico Tiramisu	€ 13,00
Dolce dal carrello del giorno (1.3.7)	€ 13,00
Sorbetto espresso limone e Prosecco	€ 19,00

## *Hotel Ligure &* LIGURE BLUE RESTAURANT

*La lista degli allergeni è a vostra disposizione: si prega di richiederla al Maitre*  
Coperto: € 4.50 per persona

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

[www.ligurealassio.it](http://www.ligurealassio.it) • [info@ligurealassio.it](mailto:info@ligurealassio.it)

CITR 009001 - ALB - 0035 - CIN ITO09001A1MUA EI720