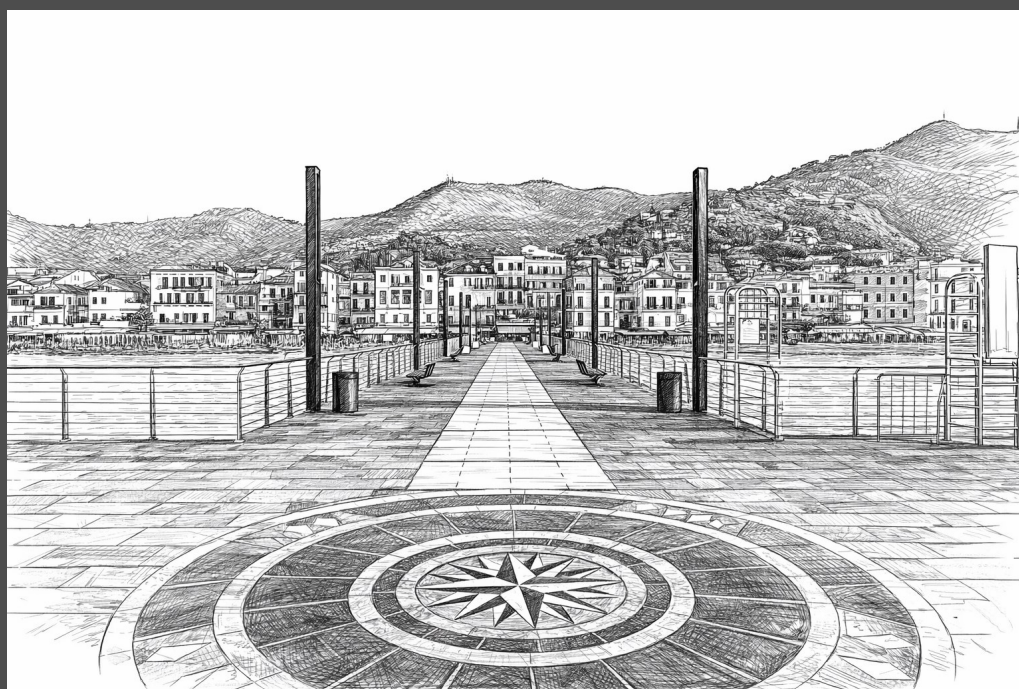



LIGURE BLUE RESTAURANT

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 ^(*2,4,6,14)	€ 35,00
Papesante appena scottate su crema di pane tostato, acciughe all'olio e foglie di cipolla rossa di Tropea ^(1,4,7,14)	€ 26,00
Carpaccio di ricciola con olio EVO agli agrumi, spinacino e quenelle di mango ⁽⁴⁾	€ 26,00
Scrigno con gamberi spadellati, trombette di Albenga e burrata, zest di limone ^(*1,2,3,7)	€ 26,00
Tacos con tartare di Fassona, misticanza, la nostra crema di carciofi e dressing alle nocciole piemontesi ^(1,10)	€ 24,00
 Vellutata di piselli e fave con uovo 64° e crostini alla paprika ^(1,3,7)	€ 20,00

Primi piatti

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

Secondi piatti

Branzino o Orata in crosta di sale nero con verdure grigliate oppure alla Ligure con patate, olive e pinoli ^(1,4)	€ 35,00
Gran fritto di mare con tagliatelle di verdure croccanti ^(*1,2,4,14)	€ 28,00
Pozze, vongole veraci e gambero in guazzetto con crostone di pane casereccio ^(*1,2,14)	€ 28,00
Pescatrice CBT su vellutata di ceci al rosmarino e carote mignon al burro salato ^(*4,7)	€ 28,00
Filetti di petto di pollo rosolati alla piastra con olio EVO ai capperi e caponata siciliana ⁽⁹⁾	€ 25,00
Lombata di vitello in doppia panatura, chips dell'orto e selezione di salse ^(1,3,7)	€ 28,00
 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)	€ 45,00
Gamberoni rossi al Cognac (ca 300 gr) ^(*1,2,4,7)	€ 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 ^(1,3,7)	€ 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 • info@ligurealassio.it
CITR 009001 - ALB - 0035 - CIN ITO09001A1MUA EI720