

Brezza Marina

Un percorso di 3 portate che ripropongono i nostri classici

euro 65

con 2 calici di vino euro 80

Onda Lunga

Un percorso a mano libera che racconta il gusto del momento, scelto e creato del nostro chef.

Ogni piatto è un invito a lasciarsi guidare dalla sorpresa e dalla materia prima.

Narea

8 portate euro 120

con abbinamento vini euro 180

Ceviche, liquirizia, rocoto, alghe croccanti ^(4,7,14)

“Cuore di bue”, sorbetto al limone e basilico ^(1,2,7,8)

Novellini alla brace, polenta morbida del Mulino di Sassello, cavolo nero ^(4,7,14)

Risotto “Riserva San Massimo” all’ aglio orsino, cozze alla pizzaiola ^(22,4,6,7,8)

Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d’ ostrica ^(1,3,4,7,8,10)

Gin tonic alla Rosa di Tiglieto ^(3,7)

Cremoso all’ olio extravergine Taggiasco, gianduia, limone ^(1,3,7,8)

euro 90

con abbinamento vini euro 140

I menù degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Crudi da "A-Mare"

Crudo di mare e crostacei

42

Gamberi viola extra del nostro golfo

9 cad.

Scampi c.a 100 g

12 cad.

Ostriche Gillardeau n2

3 pz 18
6 pz 34
12 pz 65

Antipasti

Toast di triglia, sedano rapa, agrumi. funghetti sott'olio ^(1,4,7,14)

26

Calamaro alla carbonara ^(3,4,7,14)

24

Cappesante alla brace, lattughine ripiene di dentice e prebuggiun, consommé allo zenzero ^(4,6,8,14)

26

Primi piatti

Spaghettoni in ciuppin ^(1,2,4,7,14)

26

Risotto "Riserva San Massimo" all' aglio orsino, cozze alla pizzaiola ^(4,6,7,8,14)

30

Gnocchi piastrati ripieni con Toma di "Pecora Brigasca", cavolo nero, harissa, cardoncelli ^(1,3,7)

25

Linguine ai ricci, aglio, olio e peperoncino, amaranto soffiato ^(1,4,7,9,14)

36

Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, pesto di pinoli, borragine ^(1,3,7,8)

24

Secondi piatti

Trancio di pescato del giorno alla brace, cime di rapa, salsa alla mugnaia ^(4,7,9)

35

Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica ^(1,3,4,7,8,10)

36

Tonnetto nostrano alla Rossini ^(1,3,4,6,)

34

Agnello arrostito, acciuga, bietoline, salsa perigeaux ^(4,7)

35

Piccione alla brace, fois gras, ananas, salsa al Rossese, olive taggiasche ^(6,7,8)

50

30 1/2

Il mare di oggi

Pesci interi venduti a peso, ideali da condividere

9 hg

Cottura a scelta: brace o forno

Gamberi viola extra del nostro golfo alla brace

9 cad.

Scampi alla brace c.a 100 g

12 cad.