

# 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.*

# Marea

*Ceviche, liquirizia, rocoto, alghe croccanti <sup>(4,7,14)</sup>*

*“Cuore di bue”, sorbetto al limone e basilico <sup>(1,2,7,8)</sup>*

*Novellini alla brace, polenta morbida del Mulino di Sassello, cavolo nero <sup>(4,7,14)</sup>*

*Risotto “Riserva San Massimo” all’ aglio orsino, cozze alla pizzaiola <sup>(22,4,6,7,8)</sup>*

*Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d’ ostrica <sup>(1,3,4,7,8,10)</sup>*

*Gin tonic alla Rosa di Tiglieto <sup>(3,7)</sup>*

*Cremoso all’ olio extravergine Taggiasco, gianduia, limone <sup>(1,3,7,8)</sup>*

*euro 90*

*con abbinamento vini euro 140*

*8 portate euro 120*

*con abbinamento vini euro 180*

*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 <sup>(1,4,7,14)</sup>	26
Calamaro alla carbonara <sup>(3,4,7,14)</sup>	24
Cappesante alla brace, lattughine ripiene di dentice e prebuggiun, consommé allo zenzero <sup>(4,6,8,14)</sup>	26

Primi piatti

Spaghettoni in ciuppin <sup>(1,2,4,7,14)</sup>	26
Risotto “Riserva San Massimo” all’ aglio orsino, cozze alla pizzaiola <sup>(4,6,7,8,14)</sup>	30
Gnocchi piastrati ripieni con Toma di “Pecora Brigasca”, cavolo nero, harissa, cardoncelli <sup>(1,3,7)</sup>	25
Linguine ai ricci, aglio, olio e peperoncino, amaranto soffiato <sup>(1,4,7,9,14)</sup>	36
Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, pesto di pinoli, borragine <sup>(1,3,7,8,)</sup>	24

Secondi piatti

Trancio di pescato del giorno alla brace, cime di rapa, salsa alla mugnaia <sup>(4,7,9)</sup>	35
Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d’ ostrica <sup>(1,3,4,7,8,10)</sup>	36
Tonnetto nostrano alla Rossini <sup>(1,3,4,6,)</sup>	34
Agnello arrostito, acciuga, bietoline, salsa perigeaux <sup>(4,7)</sup>	35
Piccione alla brace, fois gras, ananas, salsa al Rossese, olive taggiasche <sup>(6,7,8)</sup>	50 30 1/2

A mare di oggi

Pesci interi venduti a peso, ideali da condividere Cottura a scelta: brace o forno	9 hg
Gamberi viola extra del nostro golfo alla brace	9 cad.
Scampi alla brace c.a 100 g	12 cad.