

# Bassa Marea

Spuma di rocoto, cevice, gelato all'oliva taggiasca alghe croccanti (4,7, 14)

Trippa di capesante, pecorino, katsuobushi (4,7,9,14)

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

Cocotte di riccio... omaggio a Claudio (3,4,7)

Novellini, polenta morbida Mulino di Sassello, Asparagi viola di Albenga (4,14)

Gnocchi piastrati ripieni con toma di “Pecora Brigasca”, pil-pil di baccalà,  
zucchetta trombetta, nduja (1,3,4,7)

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

Tonno rosso alla brace, salsa Périgueux (4,10)

Mojito (3,7)

Cre moso all'olio extravergine taggiasco, Asparago viola di Albenga, gianduia, limone (1,3,7,8)

euro 120

euro 190 con abbinamento vini

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

# Alta Marea

Spuma di rocoto, cevice, gelato all'oliva taggiasca, alghe croccanti (4,7, 14)

Kitsch Tea: tortellini di nocciola, zuppa di miso (6,8)

Gambero viola di Sanremo, gatzpacho alle fragole, fagioli di Pigna, curry rosso (1,2)

Millefoglie di foie gras di pescatrice, tonno rosso, alga nori (4,6)

Il Mio Cappon Magro... (4,6,7,9,10)

Risotto “Ris. S. Massimo” Aglio Orsino, capesanta e triglia affumicata,  
lampone fermentato (4,7,8,14)

Linguina fredda, tonno rosso, caviale, melanzana alla brace (1,4,6)

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

Piccione alla brace, kimchi di fragole, ciliegie (6,11)

Gin tonic alla Rosa di Tiglieto (3,7)

Il Limone in Giardino (1,3,7,8)

euro 140

euro 230 con abbinamento vini

il menù degustazione è servito per tutto il tavolo

## *Antipasti*

<i>Crudo di mare</i> <sup>(2,4,6,7,8,9,11)</sup>	80
<i>Millefoglie di foie gras di pescatrice, tonno rosso, alga nori</i> <sup>(4,6)</sup>	38
<i>Il Mio Cappon Magro...</i> <sup>(1,2,3,14)</sup>	48
<i>Gambero viola di Sanremo, gatzpacho alle fragole, fagioli di Pigna, curry rosso</i> <sup>(1,2)</sup>	45
<i>Novellini, polenta morbida Mulino di Sassello, Asparagi viola di Albenga</i> <sup>(4,14)</sup>	45
<i>Anguilla alla brace, salsa al Rossese, fois gras, kumquat</i> <sup>(4,7,9)</sup>	36

## *Primi piatti*

<i>Spaghettoni in ciuppin</i> <sup>(1,2,4,7,14)</sup>	38
<i>Gnocchi piastrati ripieni con toma di "Pecora Brigasca", pil-pil di baccalà, zucchetta trombetta, nduja</i> <sup>(1,3,4,7)</sup>	38
<i>Risotto "Ris. S. Massimo" Aglio Orsino, capesanta e triglia affumicata, lampone fermentato</i> <sup>(4,7,8,14)</sup>	38
<i>Plin di Coniglio grigio di Carmagnola alla ligure, scampi, Asparagi viola di Albenga</i> <sup>(1,3,7,8,)</sup>	40
<i>Linguine ai ricci, "Zafferano di Quiliano", amaranto soffiato</i> <sup>(1,4,7,14)</sup>	40

## *Secondi piatti*

<i>Cima di pescatrice alla Wellington, salsa d' ostrica</i> <sup>(1,3,4,7,8,10)</sup>	48
<i>Trancio di pesce nostrano alla brace, salsa ciuppin, zabaione al Chateau Chalon 1990, Asparagi viola di Albenga</i> <sup>(1,3,4,7,9,14)</sup>	50
<i>Tonno rosso alla Rossini</i> <sup>(1,3,4,6,)</sup>	45
<i>Piccione alla brace, kimchi di fragole, ciliegie</i> <sup>(8)</sup>	50
<i>Agnello arrostito, terrina di patate e pancetta, acciughe, prescinseua</i> <sup>(4,7)</sup>	45

# *Brezza Marina*

*La proposta ideata dallo chef Simone Perata, per un pranzo alla scoperta del gusto e dei sapori del mare, in un percorso di 4 portate.*

*L'esperienza è composta da una selezione dei piatti più iconici del ristorante A Spurcacciun-a e dall'ispirazione dello chef*

*euro 70*

*euro 85 con 2 calici di vino*

*il menù degustazione è servito per tutto il tavolo*

## **Allergeni**

- <sup>1</sup> **Cereali** contenenti glutine
- <sup>2</sup> **Crostacei** e prodotti a base crostacei
- <sup>3</sup> **Uova** e prodotti a base di uova
- <sup>4</sup> **Pesce** e prodotti a base di pesce
- <sup>5</sup> **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- <sup>6</sup> **Soia** e prodotti a base di soia
- <sup>7</sup> **Latte** e prodotti a base di latte (lattosio)
- <sup>8</sup> **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci
- <sup>9</sup> **Sedano** e prodotti a base di sedano
- <sup>10</sup> **Senape** e prodotti a base di senape
- <sup>11</sup> **Semi di sesamo** prodotti a base di sesamo
- <sup>12</sup> **Anidride solforosa e solfiti**
- <sup>13</sup> **Lupini** e prodotti a base di lupini
- <sup>14</sup> **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati e congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperature come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. Ce 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti*

.Per i prodotti crudi o praticamente crudi, questo ristorante conosce ed applica le disposizioni specificate nel reg. CE n. 853/2004 sulla prevenzione dell'anisakis.



**a Spurecacciun~a**