

LA GRAN CARTA DELLO CHEF

- gran crudo di pesce:** sashimi di ricciola, gambero rosso, scampo, tartare di tonno, salmone e branzino, carpaccio di capasanta 35
● ● ● *,2,3,4,7,14, B
- astice alla catalana:** mezzo astice appena scottato, pomodoro cuor di bue, verdure dell'orto, olive taggiasche, cipolla rossa, basilico 25
● ● ● *,2
- calamarata & aragosta:** calamarata del pastificio Pietro Massi, ragù di aragosta con passata di pomodoro Prunill agricola Paglione, peperoncino 27
● ● ● *,1,2,9
- cappon magro:** filetto di branzino, scampo, gambero rosso, cozze vongole, salsa verde, barbabietola, brunoise di verdure dell'orto, galletta del marinaio 24
● ● ● *,1,2,3,4,12,14, B
- carré d'agnello & verdure in agrodolce:** carré d'agnello "french rack" cotto à la minute e verdure dell'orto in agrodolce 27
● ● ● *,7,9,12

per iniziare

gamberoni scottati: code di gamberoni sgusciati scottate alla piastra, fave, gorgonzola, zafferano e prosciutto crudo essiccato 18

● ● ● *,2,7,8,11

salmone marinato: salmone marinato a modo nostro 48h, pane nero tostato, gocce di maionese al mango e gel di lime 18

● ● ● *,1,3,4

brandacujun: delicata purea di patate rosse e guance di baccalà norvegese, terra di olive taggiasche, chips di riso nero 16

● ● ● *,1,4,8

polpo, puntarelle & pomodori secchi: tentacolo di polpo arrostito, crema patate, terra di olive, pomodori secchi, colatura di alici e puntarelle 18

● ● ● *,3,7,8,14

battuta di manzo: battuta al coltello di manzo delle langhe, fonduta di parmigiano, nocciole IGP Piemonte, peperoncino 16

● ● ● *,7,8

trombette & burrata: zucchine trombette nostrane, pomodorini confit, crema di burrata e pesto delicato di basilico di Albenga 14

● ● ● *,7,8

la pasta

tagliolini, burro, acciuga & lime: tagliolini maison, burro d'Isigny, filettini di acciughe al coltello, polvere di pane al lime e pinoli tostati 16

● ● ● *1,3,4,7, A

spaghettoni, frutti di mare: spaghettoni del pastificio Pietro Massi, cozze e vongole sgusciate, fumetto di pescato, scampo, calamaretti, gamberi 22

● ● ● *1,2,4,14

cappellacci, salmone, arancia, miele: cappellacci a sfoglia nera ripieni di salmone e ricotta, saltati con arancia, miele, mandorle e senape delicata 18

● ● ● *1,3,4,7,8,10

tagliatelle, oliva, carciofo, coniglio: tagliatella all'oliva taggiasca, crema di carciofi nostrani, ragù di coniglio di Carmagnola 18

● ● ● *1,3,8

gnocchi, bottarga & bergamotto: gnocchetti neri, bottarga, crema di pisellini novelli, menta, succo di bergamotto, vongole sgusciate 20

● ● ● *1,3,4,14

bottoni di mandorla & scampi: bottoni ripieni di mandorla, polpa di scampi al vapore, bisque di crostacei e anice, basilico essicato, marmellata di pomodori 22

● ● ● *1,2,3,7,8,9

i secondi

- gran fritto l'Acciughina:** filetti di acciuga impanati, anelli e ciuffetti di calamaretti scelti infarinati e fritti, quadrotti di panissa di ceci
● ● ● *1,3,4, A 22
- calamari alla plancia:** calamari scelti scottati alla plancia, crema di fagioli bianchi al lime, aglio nero fermentato
● ● ● *1,2,3,7,8,9 22
- filettini di branzino:** filettini di branzino, crema al caviale d'aringa, broccoletti selvatici scottati, cipolle in agrodolce
● ● ● *4,7,9,12 24
- gran grigliata di pesce l'Acciughina:** gamberoni, scampo, calamaretti, filetto di pescato, filetto di salmone, tentacolo di polpo
● ● ● *2,4,14 30
- guancia di manzo:** tenera guancia di manzo brasata al rossese BioVio di Albenga e il suo fondo, carciofi nostrani e patate al forno
● ● ● *7,9,12 22
- formaggi & confetture:** selezione di formaggi caprini e vaccini del caseificio "Capriz" Alto Adige, confetture locali
● ● ● *7,8 16

i contorni

informazioni

insalatina misticanza	6	servizio & pane	2
patate novelle al forno	8	acqua	2
carciofi nostrani	12	bibite analcoliche	3
verdurine grigliate	8	caffetteria	2
		alcolici e digestivi	carta
		desserts	carta

INFORMATIVA AI CLIENTI - ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(AI SENSI DEL REG 1169/11 - D. LGS 109/92, 88/2009 E S.M.I.)

Gli alimenti proposti possono contenere degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Nell'elenco sottostante il raggruppamento per numero degli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Sotto ogni piatto proposto troverete il numero corrispondente al relativo raggruppamento.

Il personale è comunemente a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

ALLERGENI ALIMENTARI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti derivati
3. UOVA e prodotti derivati
4. PESCE e prodotti derivati
5. ARACHIDI e prodotti derivati
6. SOIA e prodotti derivati
7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO e prodotti derivati
10. SENAPE e prodotti derivati
11. Semi di SESAMO e prodotti derivati
12. ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. LUPINI e prodotti derivati
14. MOLLUSCHI e prodotti derivati

- A. Secondo il pescato le acciughe possono essere sostituite con le sardine.
B. Secondo il pescato i gamberi possono essere di qualità "rossa" o "viola".

* MATERIE PRIME

Alcuni prodotti freschi di origine animale, possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza del consumatore finale. Alcuni prodotti possono altresì, in mancanza di condizioni ideali di pesca, essere momentaneamente disponibili solo surgelati. Per maggiori informazioni il personale è a completa disposizione.