

Il crudo di mare Glam (ogni giorno dal peschereccio)

<i>G</i> amberi di Sanremo ⁽²⁾ (anche grigliati o al vapore)	€ 35
<i>C</i> arpaccio di branzino marinato all'oliva taggiasca e alice del Mar Cantabrico su coulis di pomodoro e burrata liquida ^(4,7)	€ 18
<i>L</i> a variazione di tartare di pesce con ostrica e la frutta di stagione ^(4,6,14)	€ 25
<i>I</i> Super crudo Glam con sushi, carpacci di pesce, gamberi, scampi e ostriche ^(2,4,6,10,14)	€ 40
<i>6</i> ostriche fin de claire della Bretagna ^(2,14)	€ 16
<i>6</i> ostriche tsarskaya di Cancale ^(2,14)	€ 24
<i>6</i> ostriche miste ^(2,14)	€ 20
<i>I</i> gran plateau Glam: 6 ostriche miste, mezzo astice, gamberi e scampi ^(2,14)	€ 50
<i>I</i> caviale Asetra (10 gr) ⁽⁴⁾	€ 45

Il ristorante rispetta le normative igienico-sanitarie in vigore ed in base al nuovo regolamento comunitario informa il Consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici in tutti i piatti: si invita il Cliente ad esporre eventualmente le proprie esigenze. (info in ultima pagina)

La Degustazione

- Quattro piatti di pesce scelti dallo chef e il dessert ^(1,2,3,4,7,10,12) € 48
- Sei piatti grand gourmand e il dessert ^(1,2,3,4,7,10,12) € 70

Gli Antipasti

- Fian di zucchine trombette su crema di Montasio e zafferano ^(1,3,7) € 14
- Insalata di quinoa, caprino, noci, supreme d'arancia, finocchio e aceto balsamico 36 mesi ^(7,8,12) € 16
- Acciughe croccanti al pecorino, fiori, emulsioni e maionesi ^(1,3,4,7,12) € 17
- Capesante brasate con foie gras su purea di sedanolapa, croccante ai fichi e nero di seppia con polvere d'oro ^(1,9,14) € 19
- Gran misto di pesce al vapore con maionese fatta in casa ^(2,3,4) € 25
- Prosciutto iberico Patanegra tagliato al coltello € 20

Il ristorante rispetta le normative igienico-sanitarie in vigore ed in base al nuovo regolamento comunitario informa il Consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici in tutti i piatti: si invita il Cliente ad esporre eventualmente le proprie esigenze. (info in ultima pagina)

I Primi



<i>T</i> agliolini alla ligure con pesto, patate e fagiolini ^(1,7,8)	€ 14
<i>R</i> aviolini di pescatrice e punte di asparagi su guazzetto di mare e pistilli di peperoncino essiccato ^(1,3,4,12,14)	€ 19
<i>S</i> paghetto Mancini di grano turanico bio al ragu di triglia di scoglio e pomodorini confit ^(1,3,4,12)	€ 20
<i>F</i> regola risottata ai frutti di mare con le sue spezie (minimo 2 pers.) ^(1,2,4,14)	€ 22
<i>T</i> agliatella al nero di seppia ai gran crostacei ^(1,2,3,12,14)	€ 27
<i>C</i> appellacci ripieni di coniglio, ricotta salata, verza croccante e riduzione al rossese ^(1,3,7,12)	€ 18

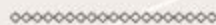
Le Zuppe



<i>L</i> a gran zuppa di pesce e crostacei dello Chef (minimo 2 pers.) ^(2,4,9,14)	€ 28
<i>Z</i> uppetta di legumi con verdure al profumo di basilico ^(1,7)	€ 15

Il ristorante rispetta le normative igienico-sanitarie in vigore ed in base al nuovo regolamento comunitario informa il Consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici in tutti i piatti: si invita il Cliente ad esporre eventualmente le proprie esigenze. (info in ultima pagina)

I Secondi



Fritto di totanacette locali, trombette croccanti e gambero di Sanremo ^(1,2,14)	€ 19
Baccalà cotto a bassa temperatura su hummus di ceci, colatura di scamorza e chips al sesamo ^(4,7,11)	€ 22
Lupo di mare brasato, vongole al lemon grass e fiore di zucca ripieno al profumo di mentuccia ^(1,4,7,12,14)	€ 22
Gran grigliata di pesce, astice e crostacei con le sue verdure ^(2,4)	€ 32
Pescato del giorno al forno con verdure cucinato alla ligure ^(2,4)	hg € 6/7
Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo nero e pommes noisette ^(1,12)	€ 30
Rollè di coniglio farcito di caprino, salsiccia di Bra e oliva taggiasca con panissa frita ⁽⁷⁾	€ 20
Astice alla catalana ^(2,9,10,12)	€ 40
Selezione di formaggi italiani e francesi con le loro salsine ^(7,8)	€ 15

Il ristorante rispetta le normative igienico-sanitarie in vigore ed in base al nuovo regolamento comunitario informa il Consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici in tutti i piatti: si invita il Cliente ad esporre eventualmente le proprie esigenze. (info in ultima pagina)

