

Il crudo di mare Glam (ogni giorno dal peschereccio)

<i>G</i> amberi di Sanremo ^(2,3) (anche grigliati o al vapore)	€ 35
<i>C</i> arpaccio d'orata marinata al Campari, finissima di ananas, pera, cipolla confit e zeste d'arancia ⁽⁴⁾	€ 18
<i>L</i> a variazione di tartare di pesce con ostrica e frutti rossi ^(4,6,14)	€ 25
<i>I</i> l 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)	€ 18
<i>6</i> ostriche Daniel Sorlut di Marennes ^(2,14)	€ 26
<i>6</i> ostriche miste ^(2,14)	€ 22
<i>I</i> l gran plateau Glam: 6 ostriche miste, mezzo astice, gamberi e scampi ^(2,14)	€ 50

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

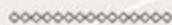
- Quattro piatti di pesce scelti dallo Chef e il dessert ^(1,2,3,4,7,10,12) € 48
- Sei piatti grand gourmand e il dessert ^(1,2,3,4,7,10,12) € 70

Gli Antipasti

- Fian di patate e funghi su fonduta di formaggio erborinato ^(3,7) € 14
- Tataki di tonno tonnato, robiola, puntarelle e jus di vitello ^(3,4,7,12) € 18
- Capresante brasate con foie gras su purea di sedano rapa, croccante ai fichi e nero di seppia con polvere d'oro ^(1,9,14) € 19
- Il cappon magro della tradizione rivisitato con crostacei e frutti di mare ^(1,2,3,4,14) € 22
- La tartare di carne Fassona alla francese con patatine fritte maison ^(3,4,10,11) € 18
- Prosciutto iberico Pata Negra tagliato al coltello € 20

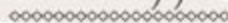
Il ristorante rispetta le normative igienico-sanitarie in vigore ed in base al nuovo regolamento comunitario informa il Consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici in tutti i piatti: si invita il Cliente ad esporre eventualmente le proprie esigenze. (Info in ultima pagina)

I Primi



<i>T</i> agliolini di farina di castagne con pesto, patate e fagiolini dell'orto ^(1,3,7,8)	€ 15
<i>G</i> nocchetti di patate viola al ragù di scorfano e broccoletto dell'orto ^(1,4,7,12)	€ 19
<i>T</i> agliolini 33 tuorli al gambero di Sanremo e la sua bisque, peperoncino habanero, burrata mantecata alle nocciole del piemonte tostate ^(1,2,3,7,8,12)	€ 20
<i>S</i> paghetto I.G.P. di Gragnano Gentile riccio di mare e bottarga di tonno al profumo di lime ^(1,4,12)	€ 22
<i>R</i> avioli cacio e pepe su salsa allo scalogno e guanciaie croccante ^(1,3,7,12)	€ 17
<i>M</i> ezzelune di foie gras al burro di malga, tartufo nero e gambero crudo ^(1,2,3,7,12)	€ 24

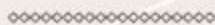
Le Zuppe



<i>L</i> a gran zuppa di pesce e crostacei dello Chef (minimo 2 pers.) ^(2,4,9,12,14)	€ 30
<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



<i>P</i> avè di salmone grigliato, salsa teriaky, verdure thay e baby finocchio al Pastis ^(1,4,11,12)	€ 18
<i>F</i> ritto di calamaretti locali con gambero di Sanremo e panissa croccante ^(1,2,14)	€ 19
<i>P</i> escatrice lardellata su crumble salato all'oliva taggiasca, salsa al passito e ciliegino alla scamorza affumicata ^(1,4,7,12)	€ 20
<i>P</i> escato del giorno al forno con verdure cucinato alla ligure ^(2,4)	hg € 6/7
<i>G</i> ran grigliata di crostacei: ½ astice, ½ aragostella, scampi e gamberi di Sanremo con maionese maison e indivia belga gratinata ^(2,3,7)	€ 40
<i>P</i> etto d'anatra cotto a bassa temperatura, miele, arancia, senape e flan di cicoria ^(1,3,7,11)	€ 22
<i>F</i> iletto di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo nero e pommes noisette ^(1,12)	€ 30
<i>S</i> elezione 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)

