

Il crudo di mare Glam (ogni giorno dal peschereccio)

<i>T</i> Gamberi di Sanremo ⁽²⁾ (anche grigliati o al vapore)	€ 35
<i>F</i> ior di mango e carpaccio di orata, arancia e pepe rosa ^(4,8)	€ 18
<i>L</i> a variazione di tartare di pesce con ostrica e la frutta di stagione ^(4,6,14)	€ 25
<i>T</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>T</i> 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 dolce ^(1,4) € 48

Gli Antipasti

Flan di patate e funghi su vellutata di zucca, fonduta al parmigiano reggiano e chips di polenta ^(1,3,7) € 14

Calamaretti cotti a bassa temperatura farciti di ortiche, boraggine e ricotta d'alpeggio su passata di fagioli di Pigna e guanciale croccante ^(2,3,7,14) € 18

Capasante brasate con foie gras, croccante ai fichi e polvere d'oro ^(1,9,14) € 18

Terrina di foie gras alla Escoffier con pâte à brioche, composta di mele e le sue decorazioni ^(1,2,3,7,12) € 20

Cappon magro della tradizione con guarnizione di crostacei ^(1,2,3,4,7,12,14) € 22

Prosciutto iberico Patanegra tagliato al coltello € 20

I Primi

oooooooooooooooo

<i>T</i> agliolini alla ligure con pesto, patate e fagiolini ^(1,7,8)	€ 13
<i>C</i> appelletto ripieno di fonduta su ristretto di vitello e caponata di porcini ^(1,3,7)	€ 17
<i>R</i> aviolini di scorfano al nero su bisque di gambero e gocce di burrata all'olio evo, limone e zenzero ^(1,2,3,4,7,14)	€ 18
<i>S</i> paghetto di Gragnano IGP pastificio Gentile al riccio di mare e bottarga di tonno ^(1,3,4)	€ 20
<i>F</i> regola risottata ai frutti di mare con le sue spezie (minimo 2 pers.) ^(1,2,4,14)	€ 22
<i>M</i> ezzelune ripiene di foie gras, la sua scaloppa, tartare di gambero di Sanremo e tartufo nero ^(1,2,7)	€ 24

Le Zuppe

oooooooooooooooo

<i>L</i> a gran zuppa di pesce e crostacei dello Chef (minimo 2 pers.) ^(2,4,9,14)	€ 28
<i>Z</i> uppetta all'orzo perlato con verdure del nostro orto al profumo di basilico ⁽¹⁾	€ 13

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

oooooooooooooooooooo

<i>Fritto</i> misto del nostro mare in cornucopia con verdure croccanti ^(1,2,4,7,14)	€ 18
<i>Rana</i> pescatrice croccante con insalatina di finocchio e salsa acida all'acciuga ^(1,4,6,7,14)	€ 20
<i>Trancio</i> di ventresca di tonno Balfego con salsa balsamica teriyaki ^(1,4,6,12)	€ 24
<i>Gran</i> grigliata di pesce, astice e crostacei con le sue verdure ^(2,4)	€ 30
<i>Pescato</i> del giorno al forno con verdure cucinato alla ligure ^(2,4)	hg € 6/7
<i>Agnello</i> neozelandese cotto a bassa temperatura, muffin all'erboninato e salsa alla melanzana affumicata ^(1,3,4,7,9)	€ 20
<i>Filetto</i> di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo nero e pommes noisette ^(1,12)	€ 28
<i>Selezione</i> 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)

I Dolci



Double chocolate con crema al Baileys (3,7)	€ 7
Fondente al cioccolato su crema inglese al the matcha (1,3,7)	€ 8
Tiramisu scomposto alla crema di mascarpone e pistacchio con sablée nero e perle di cioccolato d'oro (1,3,7,8)	€ 8
Millefoglie Glam all'arancia e mandorle tra crema chantilly e fragole (1,3,7,8)	€ 8
Piramide di meringa e marron glacé (3,7)	€ 9
Terra salata all'arachide, crema al basilico, mousse allo yogurt e olio al Chinotto di Savona (1,3,5,7,8)	€ 9
Gelato artigianale (crema, nocciola, cioccolato, pistacchio di Bronte) (1,3,7,8)	€ 5
Sorbetti (limone, mandarino, mela verde, fragoline di bosco)	€ 5

Vini da Dessert



A BICCHIERE (ABBINAMENTI CONSIGLIATI) (12)

Moscato d'Asti	€ 5
Sauternes	€ 7
Muffato della Sala	€ 7
Passiti di Pantelleria (Diamante, L'ecrù, Bukkuram)	€ 5-7-10

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)