



Ristorante
sarri



Aperitivo

Franciacorta '61 Nature Edizione Sarri 2017 – Berlucchi
16.

Champagne Zero Brut Nature – Tarlant
20.

Il nostro Negroni.
Cocktail invecchiato diversi mesi nella nostra botte di rovere, aromatizzato con diversi spirits per ottenere una
bevanda esclusiva.
18.

Vermouth Torre a Cona – Conte Rossi di Montelera
15.

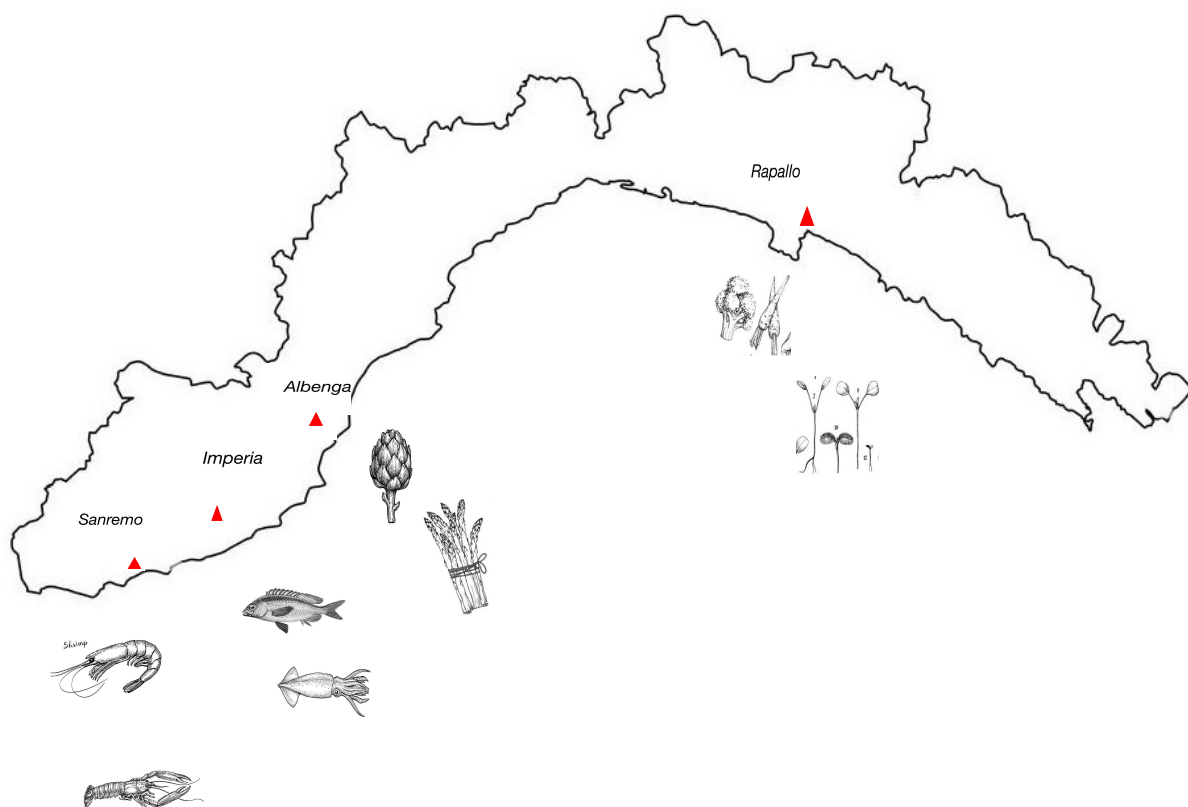
Kombucha
12.

Acqua Laetana 5.

Per il rispetto dei nostri collaboratori il ristorante chiude alle ore 16:00 e alle ore 00:30.
Out of respect for the staff, the restaurant close at 4pm and 00:30.
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 16h00 et 00h30.

Coperto 6.

Il mare, con la sua acqua profonda e ricca di vita,
ci regala prodotti freschi e pregiati.
Sono proprio questi ingredienti che danno vita ogni giorno
ai nostri piatti.



La terra, con la sua forza silenziosa
ci dona vegetali biologici coltivati
nel rispetto dei ritmi naturali.
Da questa armonia tra uomo e natura
nascono ingredienti sani e genuini
che portano in tavola la qualità e la ricchezza del territorio.

I Menu degustazione

*I menu sono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo.
Tutti i piatti sono scelti dalla cucina in base al pescato e ai prodotti di giornata, mentre le
verdure e i germogli provengono esclusivamente dall'orto biologico a noi riservato.*

“Lasciatemi fare”

Appetizer di Benvenuto

Crudo di tonnetto locale, uva fragola, salsa ponzu e profumi liguri.

Local raw tuna, strawberry grape, ponzu sauce and Ligurian aromatics.

Crudo de thon local, raisin framboise, sauce ponzu et effluves ligures.

Calamaretti ripieni di ratatouille su panissetta al cipollotto, delicata zuppetta di bagna cauda alla nocciola e tartufo nero.

Baby squid stuffed with ratatuja, served on spring onion panissa, with a delicate hazelnut bagna cauda sauce and black truffle.

Petits calamars farcis à la ratatuja, sur panissa à l'oignon nouveau, délicat bouillon de bagna cauda aux noisettes et truffe noire.

Scampi arrostiti, cachi alla brace e salsa fasolari.

Roasted langoustines, Charcoal-grilled persimmons and clam sauce.

Langoustines rôties, Kakis grillés à la braise et sauce aux palourdes fasolaires.

Raviolini del plin ripieni di parmigiano reggiano 36 mesi in guazzetto concentrato ai frutti di mare.

Plin ravioli filled with Parmigiano Reggiano aged 36 months, concentrated seafood sauce.

Raviolini del plin farcis au Parmigiano Reggiano 36 mois dans un jus concentré de fruits de mer.

Saltimbocca di ricciola, fegato grasso d'oca, barbabietola rossa e fondo bruno al passito.

Amberjack saltimbocca, foie gras, beetroot and passito wine sauce.

Saltimbocca de sériol, foie gras, betterave rouge et passito sauce.

Pre dessert

Caprese di fragole.

Strawberry caprese.

Caprese aux fraises.

160.

Percorso di vini in abbinamento al menu.

Wine pairing

Accord des vins.

95.

“Menù dell'olio nuovo”

Appetizer di Benvenuto

*Verticale di tre crudi del pescato ligure.
A trio of raw fish from the Ligurian catch.
Trio de poissons crus issus de la pêche ligure .*

*Bottoni ripieni di acciuga in zuppetta di cavoli e totanetti.
Bottoni filled with anchovies, served in a light cabbage sauce with baby squids.
Bottoni farcis aux anchois, servis dans un creme de choux et de petits calamars.*

*Il tiepido cappon magro.
Warm cappon magro.
Le cappon magro tiède.*

*Stroscia ligure, gelato alle arachidi salati e zabaione soffiato.
Ligurian stroscia, salted peanut ice cream and zabaglione foam.
Stroscia ligure, glace aux cacahuètes salées et sabayon mousseux.*

*Tartelletta ripiena di crema alle castagne, pera cotta nell'Ormeasco, tartufo nero e gelato al
rosmarino bruciato.
Tartlet filled with chestnut, Ormeasco-poached pear, black truffle and burnt rosemary ice cream.
Tartelette garnie d'un crémeux à la châtaigne, poire pochée à l'Ormeasco, truffe noire et glace au romarin brûlé.*

65.

*Ad accompagnare il vostro menù
l'olio extra vergine di oliva monocultivar Taggiasca
dell' Azienda Agricola Famiglia Aicardi*

*Qualsiasi modifica ai menu richiesta per allergie o intolleranze comporterà un adeguamento al
prezzo.*

I piatti storici

Verticale di crudo dalla pesca locale.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

75.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, ricci di mare, gamberi di Oneglia e bottarga di tonno artigianale.

Spaghetti, sea urchins, Oneglia tartare shrimps and tuna bottarga.

Spaghetti, oursins de mer, tartare de gambas et poutargue du thon.

55.

Casseruola di crostacei di Oneglia alle erbe aromatiche.

Oneglia shrimps and scampi "casseruola" with aromatic herbs.

Cassiolette de crustacés locaux aux herbes aromatiques.

85.

Il tiepido cappon magro.

Warm cappon magro.

Le cappon magro tiède.

75.

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione, realizzate con farine biologiche

Alcuni ingredienti, conservazione o prezzi potrebbero variare a causa del mercato.

In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con () possono essere sostituiti da prodotti congelati o abbattuti di uguale qualità secondo il reg.CE853/04.*

Alcuni piatti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze pertanto in ottemperanza delle leggi europee vigenti, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari.