



Ristorante
sarri



Aperitivo

Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero 2020 Ca' del Bosco
16.

Champagne Brut Tradition Paul Goerg
20.

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

Sparkling Tea Blå Copenhagen Sparkling Tea Company
12.

Acqua Lauretana 5.

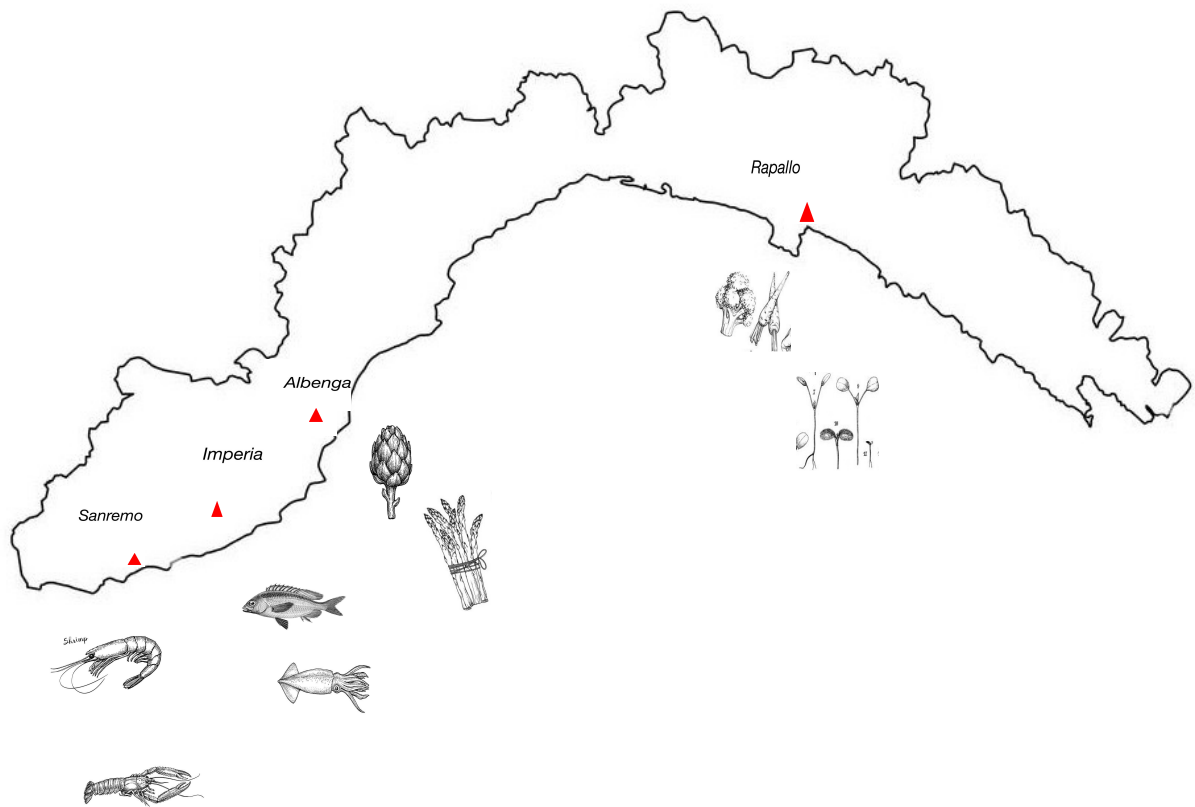
Per il rispetto dei nostri collaboratori il ristorante chiude alle ore 16:00 e alle ore 00:30.

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.

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”

Menu di 7 portate

160.

Percorso di vini in abbinamento al menu.

Wine pairing
Accord des vins.
75.

Menu di 5 portate

95.

Percorso di vini in abbinamento al menu.

Wine pairing
Accord des vins.
55.

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

I piatti alla carta

(per la scelta alla carta sono richieste minimo due portate)

Calamaretti ripieni di broccoletti alla brace, panissa al cipolotto, delicata salsa all'aglio orsino.

Stuffed squids with grilled broccoli, sprin onion panissa and delicate garlic sauce.

Calamars farcis aux brocolis grillé, panissa et sauce à l'ail délicate.

35.

Verticale di crudo dalla pesca locale.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

75.

Palamita locale cotta al rosa, peperoni di Carmagnola alla brace, leggera maionese al bagnetto verde.

Local Bonito fish medium-rare, grilled Carmagnola peppers, light Ligurian parsley mayonnaise.

Bonite locale cuite rosée, poivrons Carmagnola grillés, mayonnaise légère à la sauce verte.

35.

Pesce castagna, come un coniglio alla ligure.

Chestnut fish like a Ligurian-style rabbit .

Le poisson châtaigne ressemble à un lapin à la ligure.

35.

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 mar, tartare de gambas et poutargue du thon.

45.

Raviolini del plin ripieni di pesto, in guazzetto concentrato ai frutti di mare.

Ravioli del plin filled with pesto in a cocentrated seafood sauce.

Raviolis del plin farcis au pesto dans un sauce de fruits de mar concentré.

35.

Sassolini di patate al nero, cotti in estrazione di buridda, pecorino, olio all'nduja e seppia arrostita.

Small potato stones in black ink, cooked in buridda extract, pecorino cheese, 'nduja oil and roasted cuttlefish

Petits cailloux de pommes de terre à l'encre de seiche, cuits dans l'extraict de buridda, fromage pecorino, l'huile de 'nduja et seiche rôtie.

35.

Pescato del giorno cotto dolcemente nelle erbe aromatiche, verdure di stagione e salsa al vermentino.

Daily catch fish, seasonal vegetables and Vermentino sauce.

Poisson du jour, légumes de saison et sauce Vermentino.

55.

Casseroola di crostacei di Oneglia alle erbe aromatiche.

Oneglia shrimps and scampi "casseroola" with aromatic herbs.

Cassolette de crustacés locaux aux herbes aromatiques.

75.

Agnello arrostito al salmoriglio e camomilla, carciofi violetti alla brace, scampi e olio al mirto.

Roast lamb with sarmoriglio and chamomile, grilled artichokes, scampi, and myrtle oil.

Agneau rôti au sarmoriglio et à la camomille, artichauts grillés, langoustines, huile de myrte.

55.

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.