



Ristorante
sarri



Aperitivo:

Trentodoc Perlè Bianco Riserva 2016 Ferrari
16.

Champagne Brut Majeur Ayala
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.

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

140.

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)

Ricciola al rosa come un coniglio alla ligure.

Amberjack fish like Ligurian-style rabbit.

Sérieole, comme un lapin à la ligure.

30.

Verticale di crudo dalla pesca locale.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

75.

Schiacciatina ripiena di prescinseua, gamberi di Oneglia e pesto.

Flat bread “schiacciatina”, prescinseua cheese, Oneglia shrimps and pesto.

Pain plat “schiacciatina”, prescinseua fromage, crevettes Oneglia et pesto.

35.

Astice, fegato grasso d'oca, barbabietola, cavolo cappuccio con dressing agli agrumi e
sesamo tostato.

Lobster, goose foie gras, beetroot, cabbage with citrus and toasted sesame dressing.

Homar, foie gras d'oie, betterave, chou blanc avec une vinaigrette aux agrumes et sésame grillé.

40.

Bottoni ripieni di carciofi, salsa buridda e seppioline appena arrostate.

“Bottoni” pasta filled with artichokes, buridda sauce and lightly seared baby cuttlefish.

Pâtes “bottoni” farcies aux artichauts, sauce buridda et petites seiches juste snackées.

Minimo per 2 persone.

35.

Ramen ligure di pesci e ortaggi di stagione.

Ligurian ramen with fish and seasonal vegetables.

Ramen ligure au poisson et légumes de saison.

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 mer, tartare de gambas et poutargue du thon.

45.

Pescato del giorno, piccoli ortaggi di stagione, salsa di fasolari e zafferano.

Daily catch fish, garden vegetables, clam and saffron sauce.

Poisson du jour, petits légumes du potager, sauce aux palourdes et au safran.

55.

Animella glassata e ventresca di tonno ai carboni, piccole insalatine condite con gin e mirto, salsa alla mediterranea.

Glazes sweetbreads and tuna belly cooked on charcoal, small salads seasoned with gin and myrtle, Mediterranean sauce.

Ris de veau glacés et ventrèche de thon cuits au charbon, petites salades assaisonnées au gin et à la myrte, sauce méditerranéenne.

55.

Casseruola di crostacei di Oneglia al vermentino ed erbe aromatiche.

Oneglia shrimps and scampi "casseruola" with aromatic herbs.

Cassiolette de crustacés locaux aux herbes aromatiques.

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.