



Ristorante  
**sarri**



### Aperitivo

Trentodoc Perlè Brut Nature Cuvee Zero 15 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)

Calamaretti ripieni di carciofi, panissa al cipollotto e delicata zuppetta di bagna cauda alla nocciola.

Squids stuffed with artichokes, sprin onion panissa and hazelnut bagna cauda sauce.

Calamars farcis aux artichauts, panissa et sauce bagna cauda aux noisette.

35.

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.

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

Scampi, goose foie gras, beetroot, cabbage with citrus and roasted sesame dressing, black truffle.

Langoustines, foie gras d'oie, betterave, chou blanc avec une vinaigrette aux agrume,  
sésame grillé, truffle noir.

40.

Bottoni ripieni di carciofi, salsa buridda e frutti di mare.

“Bottoni” pasta filled with artichokes, buridda sauce and seafood.

Pâtes “bottoni” farciesaux artichauts, sauce buridda et fruit de mar.

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 mar, 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.

Casseruola di crostacei di Oneglia al vermentino ed erbe aromatiche.

Oneglia shrimps and scampi "casseruola" with aromatic herbs.

Cassolette de crustacés locaux aux herbes aromatiques.

75.

Animella cotta sui carboni, caviale iraniano, salsa alle nocciole tostate e olio al mirto.

Sweetbread, Iranian Beluga caviar, toasted hazelnut sauce and myrtle oil.

Ris de veau, caviar Beluga iranien, sauce aux noisettes grillées et 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.