



Ristorante  
**sarri**



**Aperitivo:**

Franciacorta Brut Nature Edizione Sarri 2016 Berlucchi  
16.

Champagne Brut Intuition Legras & Haas  
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.

Acqua Tÿ Nant 7.

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.

**Menu di 5 portate**  
95.

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)

Seppia locale e lattughino alla brace, cacio e pepe, ricci di mare e olio al curry verde.

Local cuttlefish and grilled baby lettuce, cacio e pepe, sea urchin and green curry oil.

Seiche locale et laitue grillée, cacio e pepe, oursins et huile au curry vert.

30.

Verticale di crudo del Mar Ligure.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

70.

Scampi e fichi grigliati, prosciutto di razza mangalica e salsa di acciughe.

Grilled scampi and fig, mangalica ham , anchovy sauce.

Scampi et figues grillée, jambon, sauce aux anchois.

35.

Schiacciata alla prescinseua con gamberi di Oneglia e pesto.

Prescinseua cheese “schiacciata”, Oneglia prawns and basil sauce.

Schiacciata au fromage prescinseua, crevettes et sauce basilic.

35.

Bottoni ripieni di erbe selvatiche glassati nel fondo di coniglio alla ligure e scampi.

“Bottoni” pasta filled with wild herbs, rabbit sauce and scampi.

“Bottoni” pâtes farcies aux herbes sauvages, sauce au lapin et scampi.

40.

Carnaroli cotto in acqua di pomodoro e fasolari alla mediterranea con gamberi di Oneglia.

(min. 2 persone)

Carnaroli rice cooked in tomato and clams water , Oneglia tartare shrimps

Carnaroli cuits à l'eau de tomate et palourdes, tartare de gambas d'Oneglia.

45.

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

Garlic, oil and chilli pepper spaghetti with sea urchins, tartare shrimps and tuna bottarga.

Spaghetti à l'ail, huile et piment, oursins, tartare de gambas et poutargue du thon.

45.

Pescato del giorno, verdure dell'orto e salsa beurre blanc.

Daily catch fish, garden vegetables and beurre blanc sauce.

Poisson du jour, petits légumes du potager et sauce beurre blanc.

55.

Tonno arrostito, fegato grasso d'oca, fondo bruno al passito e albicocche alla brace.

Roasted tuna, foie gras, passito brown stock and grilled apricots.

Thon rôti, foie gras, fond brun de passito et abricots grillés.

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.