



Ristorante  
**sarri**



**Aperitivo:**

Franciacorta '61 Nature Edizione Sarri 2016 Berlucchi  
16.

Champagne Extra Brut Le Réserve Billecart Salmon  
20.

Il nostro Negroni.

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

18.

Kombucha.

10.

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

“Lasciatemi fare”

**Menu di 7 portate**  
120.

Percorso di vini in abbinamento al menu.

Wine pairing  
Accord des vins.  
75.

Soft Pairing.  
55.

**Menu di 5 portate**  
85.

Percorso di vini in abbinamento al menu.

Wine pairing  
Accord des vins.  
55.

Soft Pairing.  
40.

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

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.

## I piatti alla carta

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

Calamaretti ripieni di carciofi, panissa al cipollotto, fondo bruno e aria di funghi porcini.

Stuffed calamars with artichokes, panissa, brown stock and porcini mushroom air.

Calamars farcis aux artichauts, panissa, jus d'aviande et air de cépes.

30.

Verticale di crudo del Mar Ligure.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

65.

Pesce castagna, fondo di coniglio alla ligure.

Chestnut fish with Ligurian rabbit sauce

Poisson local base de lapin à la ligure.

28.

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.

32.

Cappellacci ripieni di pane, burro e acciughe cotti in estrazione di barbabietola.

Cappellacci stuffed pasta with bread, butter and anchovies cooked in beetroot extract.

Capellacci farcis de pain, beurre et anchois , cuits dans de l'extrait de betterave.

30.

Il mio risotto ai frutti di mare.

(min. 2 persone)

My sea food risotto.

Mon risotto aux fruits de mar.

45.

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

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

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

45.

Pescato locale di cattura in guazzetto alla mediterranea e carciofi violetti di Albenga.

Grilled fish with artichokes and Mediterranean sauce.

Pêche du jour, artichauts et sauce méditerranéenne.

55.

Animella glassata e ventresca di tonno cotta sulle braci, fondo al madeira e olio al mirto.

Sweetbread and tuna belly cooked on coals, madeira sauce and myrtle oil.

Ris de veau et ventrèche cuits sur le charbons, sauce de Madeira et huile de myrte.

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.