

Ristorante  
**sarri**



*Aperitivo*

*Franciacorta '61 Nature 2017 – Berlucchi*  
16.

*Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Oeil de Perdrix – William Saintot*  
20.

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

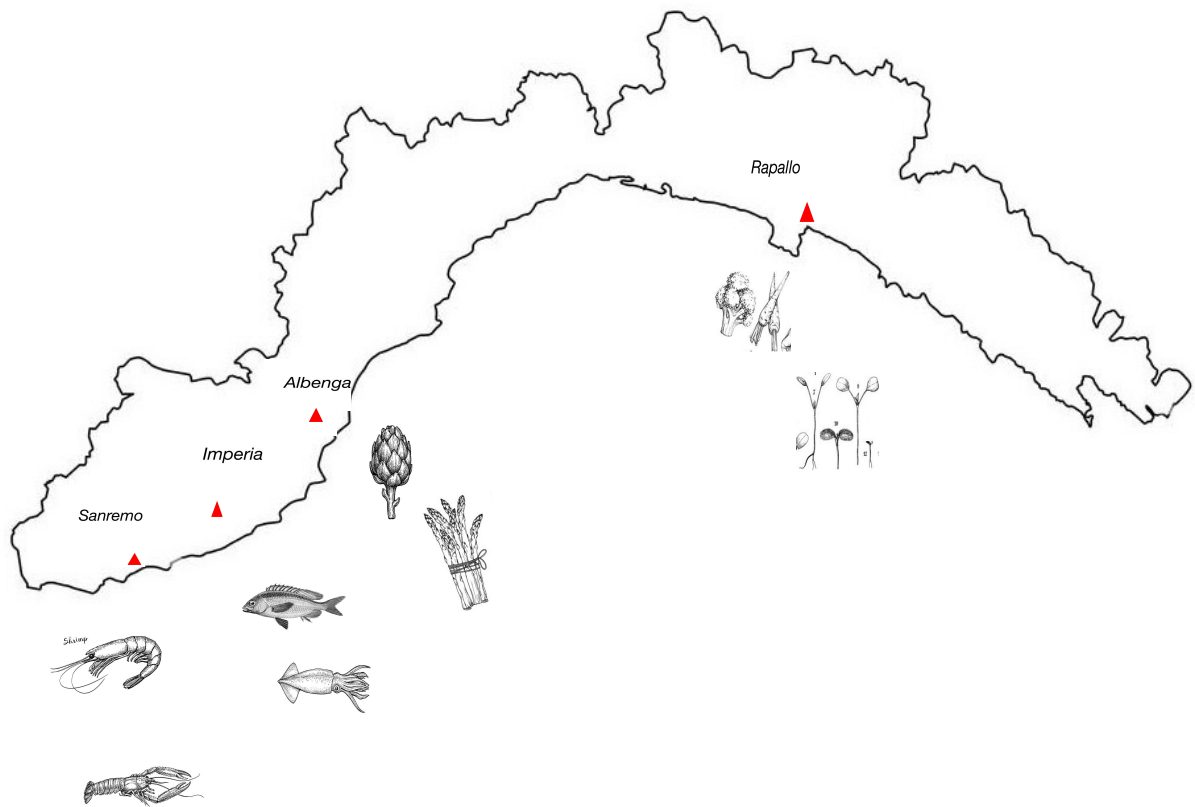
*Kombucha*  
12.

*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.

## *I 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”*

### *Appetizer di Benvenuto*

*Crudo della pesca del giorno con ciliege, trombette dell'orto e scorza di limone candito.*

*Raw fish from the Ligurian sea with cherries, courgettes and candied lemon zest.*

*Poisson cru de la mer Ligure avec de cerises, des courgettes et des zestes de citron confit.*

*Schiacciata ripiena di prescinseua, tiepidi gamberi di Oneglia e pesto.*

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

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

*Seppia alla plancia, pan bagnau, riduzione di peperone e prosciutto di razza mangalica.*

*Cuttlefish on the grill, pan bagnau, pepper reduction and Mangalica ham.*

*Seiche grillées, pan bagnau, réduction de poivron et jambon de raie Mangalica.*

*Agnolotti ripieni di melanzane alla brace con totanetti arrostiti, cozze e zuppeta di pomodori all'arrabiata.*

*Agnolotti stuffed with grilled eggplant, roasted squid, mussels and arrabiata tomato soup.*

*Agnolotti farcis d'aubergines grillées, calamars rotis, moules et soupe de tomates arrabiata.*

*Scampi di Oneglia cotti sui carboni.*

*Oneglia scampi cooked over coals.*

*Langoustines Oneglia cuites sur des braises.*

### *Pre dessert*

*Mordiccroccante alla banana e mirto con gelé e sorbetto al frutto della passione.*

*Crunchy bite banana and myrtle with passion fruit jelly and ice cream.*

*Bouchée croustillante à la banana et à la myrte avec gelée et glace de fruit de la passion.*

160.

*Percorso di vini in abbinamento al menu.*

*Wine pairing*

*Accord des vins.*

85.

## *“Estate in Liguria”*

### *Appetizer di Benvenuto*

*Crudo della pesca del giorno con senape al miele e gelè all'aglio nero.*

*Raw catch of the day with honey mustard and black garlic jelly.*

*Pêche crue du jour, moutrarde au miel et gelée à l'ail noir.*

*Lasagnetta accomodata con gamberi di Oneglia, pesto, patate e fagiolini.*

*Lasagna served with Oneglia prawns with pesto, potatoes and green beans.*

*Lasagne avec crevette au pommes de terre, haricots verts et pesto.*

*Pescato come un coniglio alla ligure.*

*Catch of the day with Ligurian-style rabbit sauce.*

*Poisson du jour avec sauce au lapin à la ligure.*

### *Pre dessert*

*Caprese di fragole.*

*Strawberry caprese.*

*Caprese aux fraises.*

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 storici*

*Verticale di crudo dalla pesca locale.*

*Raw fish from the Ligurian sea.*

*Poisson cru de la mer Ligure.*

75.

*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.*

55.

*Il mio risotto ai frutti di mare..*

*My seafood risotto..*

*Mon risotto aux fruits de mer..*

*(Minimo per 2 persone)*

55.

*Casseruola di crostacei di Oneglia alle erbe aromatiche.*

*Oneglia shrimps and scampi "casseruola" with aromatic herbs.*

*Cassiolette de crustacés locaux aux herbes aromatiques.*

80.

*Il pescato di cattura, piccoli calamaretti, gamberi, pomodoro alla mediterranea e delicata salsa beurre blanc.*

*Catch of the day, baby squids, prawns, mediterranean tomato and beurre blanc sauce.*

*Poisson du jour, petits calamars, crevettes, tomate méditerranéenne et beurre blanc.*

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.*