



Ristorante
sarri



Aperitivo:

Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2020 Ca' del Bosco
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.

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)

Totanetti ripieni di ratatouia alla brace, panissa al cipollotto e fondo di arrosto.

Stuffed small squid with grilled ratatouille, spring onion panissa and roast sauce.

Petits calamars farcis à la ratatouille grillée, panissa aux oignons nouveaux, sauce rôtie et cèpes.

28.

Verticale di crudo dalla pesca locale.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

65.

Tiepidi gamberi di Oneglia, cime di rapa, cacio e pepe, salsa ai ricci di mare.

Warm Oneglia prawns, turnip tops, cacio e pepe, sea urchin sauce.

Crevettes chaudes d'Oneglia, feuilles de navet, cacio e pepe, sauce à l'oursin.

35.

Scampi appena arrostiti al rosmarino, scaloppa di fegato grasso d'oca, topinambur, pere e tartufo nero.

Freshly roasted scampi with rosemary, pear, foie gras, Jerusalem artichoke and black truffle.

Langoustines fraîchement rôties au romarin, poire, foie gras, topinambur et truffe noire.

40.

Carnaroli con novellame, funghi porcini, limone bruciato e note balsamiche.

Risotto with baby squids, porcini mushrooms, burnt lemon and balsamic notes.

Risotto aux petit calamar, cèpes, citron brûlé et notes balsamiques.

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 cotto in acqua di pomodoro e fasolari, gamberi di Oneglia e bottarga di tonno artigianale.

Spaghetti cooked in tomato and clam extract , Oneglia tartare shrimps and tuna bottarga.

Spaghetti cuits à l'extrait de tomate et palourde, tartare de gambas et poutargue du thon.

30.

Pescato del giorno, salsa beurre blanc e piccoli ortaggi di stagione.

Daily catch fish, garden vegetables, and beurre blanc sauce.

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

45.

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.

45.

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.