



Ristorante
sarri



Aperitivo

Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero 2021 – Ca' del Bosco
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.

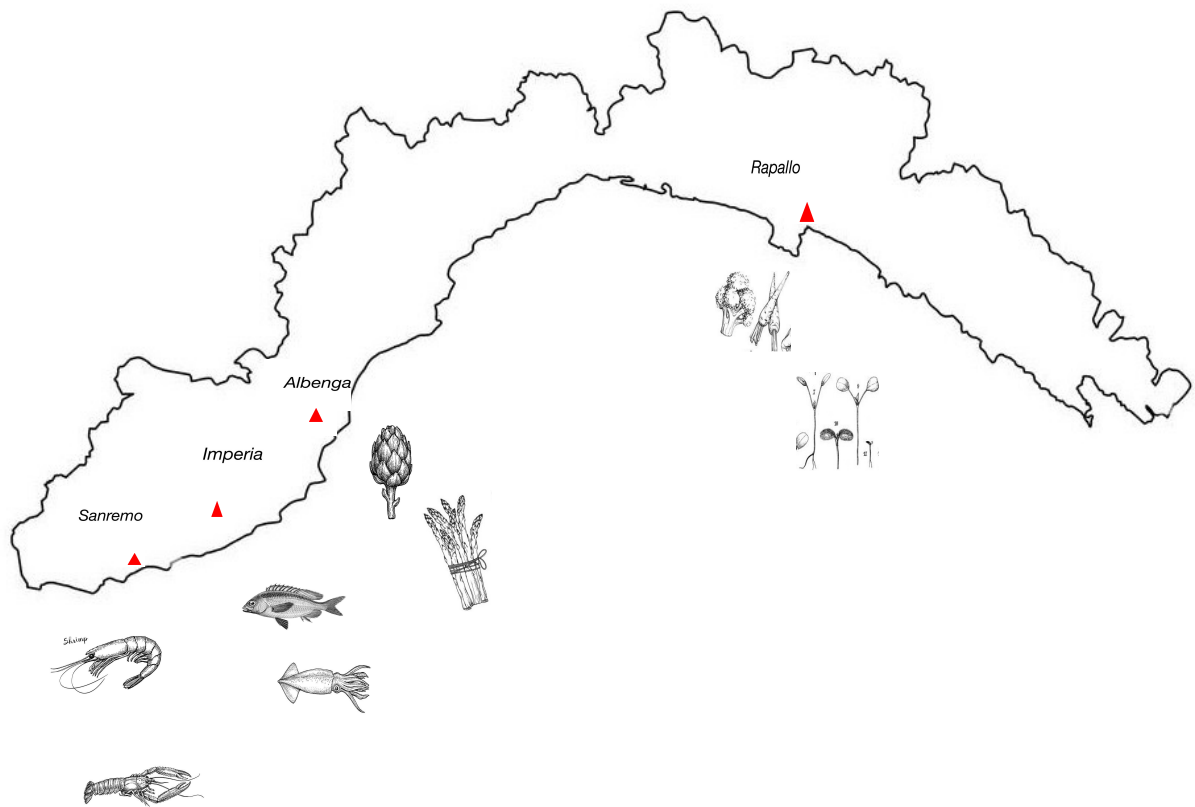
Kombucha
12.

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

Verticale di crudo dalla pesca locale.

Raw fish from the Ligurian sea.

Poisson cru de la mer Ligure.

Gamberi di Oneglia, tartufi di mare, cozze, piselli e favette dell'orto, salsa spumosa ai fasolari.

Oneglia prawns, sea truffles, mussels, peas and broad beans, and a foamy clam sauce.

Crevettes d'Oneglia, truffes de mer, moules, petits pois et fèves, et une sauce mousseuse aux palourdes.

Seppia appena arrostita, melone, estrazione di peperone, basilico e capocollo di razza mangalica.

Calamar cooked on the coal with melon, pepper extraction, basil and capocollo.

Seiche fraîchement rôtie, melon, extrait de poivre, basilic et capocollo de race Mangalica.

Spaghetto aglio, olio, e peperoncino, ricci di mare, gamberi 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.

Scampo, cipolle novelle caramellate, fegato grasso d'oca, purea di mele al limone.

Caramelized onions, foie gras, nscampi, lemon apple puree.

Oignons caramélisés, foie gras, langoustines, purée de pommes au citron.

Pre dessert

Mordiccroccante alla banana e mirto con gelé al frutto della passione e gelato alla pina colada.

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

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

160.

Percorso di vini in abbinamento al menu.

Wine pairing

Accord des vins.

75.

“Primavera in Liguria”

Appetizer di Benvenuto

Crudo di tonno con senape al miele e gelè all'aglio nero.

Raw tuna with honey mustard and black garlic jelly.

Thon cru , moutrarde au miel et gelée à l'ail noir.

Raviolini del plin ripieni di pesto, in guazzetto concentrato ai frutti di mare.

Ravioli del plin filled with pesto in a cocentrated seafood sauce.

Raviolis del plin farcis au pesto dans un sauce de fruits de mar concentré.

Pescato del giorno cotto dolcemente, primizie dell'orto e salsa beurre blanc.

Daily catch fish, seasonal vegetables, beurre blanc sauce.

Poisson du jour, légumes de saison et sauce beurre blanc .

Pre dessert

*Tartelletta con fondente di cioccolato caribe, cuore di cassis,
cremoso al kefir e sorbetto Campari e arancia.*

Tartlet wirth Carribean dark chocolate fondant, blackcurrant heart, kefir and orange and Campari sorbet.

Tarlette au fondant de chocolat noir des Caraïbes, cœur de cassis, crémeux au kefir et sorbet à l'orange et Campari

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.

Spaghetto 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.

55.

Pescato del giorno cotto dolcemente, primizie dell'orto e salsa beure blanc.

Daily catch fish, artichokes, olives, Vermentino sauce.

Poisson du jour, artichauts, olives, sauce Vermentino .

55.

Casseruola di crostacei di Oneglia alle erbe aromatiche.

Oneglia shrimps and scampi "casseruola" with aromatic herbs.

Cassollette de crustacés locaux aux herbes aromatiques.

80.

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.