



CRUDO

Tartare di Tonno Pinna Gialla € 18

gazpacho di pesca bianca e ananas, olio al prezzemolo e pistacchi * (1-4-6-8-9)

Ceviche di Branzino, Salmone, Gambero Rosa € 20

e croccante di cipollotto (2-4-9)

Battuto di Gambero Rosa al Basilico, € 18

bottarga, acqua di pomodoro e rapanello croccante (2-4)

Il Gran Crudo € 30

(selezione dei nostri crudi e crostacei) * (1-2-4-6-7-8-14)

OSTRICHE (14)

Fines de Claire al pz € 3

Vendeennes nr 3

Special al pz da € 6 a € 8

(secondo disponibilità)



ANTIPASTI

-
- Il Brandacujun** € 16
baccalà mantecato alla Ligure ⁽⁴⁾
- Tataki di Tonno Pinna Gialla** € 18
su vellutata di lattuga e cipolla belendina caramellata* ⁽⁴⁾
- Insalatina di Mare** € 18
con Seppie, Polpo, Cozze, Gamberi e verdure di stagione croccanti* ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾
- Battuta al coltello di fassona Piemontese**  La Granda € 18
e terra di olive nere taggiasche



PRIMI

-
- Tonnarelli di Pasta Fresca** € 18
alle vongole veraci ⁽¹⁻³⁻¹²⁻¹⁴⁾
- Trenette all'Astice** ⁽¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾ € 34
- Spaghettoni di Pasta Fresca** € 20
con gambero rosa crudo, bottarga di muggine e zeste di limone ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾
- Trofie al Pomodorino Confit** € 16
pesto ligure e stracciatella di bufala ⁽¹⁻⁷⁾

Coperto € 3



SECONDI

Il Pescato del Giorno da € 8 a € 10 all'hg

scegli direttamente dal banco il pesce che vuoi, noi lo cucineremo come desideri (al sale, alla ligure con patate e olive nere taggiasche ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾, alla piastra) ⁽⁴⁾

Polpo di Scoglio € 24

in doppia cottura, crema di patate dolci e zucchine trombette* ⁽¹⁴⁾

Trancio di Pescato € 25

profumato al timo, anice e lemon grass, crema di piselli e finocchi scottati ⁽⁴⁾

Tagliata di Fassona piemontese  **La Granda** € 20

e patate novelle al forno



FRITTI

Il Fritto Viamare, € 22

con Acciughe nostrane, Gamberi rosa e Calamari * ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾

Il Gran Fritto di Paranza, € 24

con Calamari, Acciughe nostrane, Gamberi rosa e Paranza di pescato locale * ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾

Si prega di comunicare la presenza di intolleranze e allergie

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Alcuni piatti contrassegnati con (*) talvolta, in mancanza di prodotto fresco potrebbero essere preparati con materia prima di alta qualità, congelata o surgelata all'origine



CONTORNI

Insalatina di Finocchi, Arancia, Olive nere Taggiasche e Pinoli	€ 8
Zucchine Trombette spadellate	€ 8
Le Patate al forno alle Erbe Aromatiche	€ 5



BEVANDE

LE BIRRE ARTIGIANALI di Marco Roveda



Bionda

a bassa fermentazione, tipo Helles 33 cl — € 5 75 cl — € 14

Ambrata

ad alta fermentazione, tipo Pils non filtrata 33 cl — € 5 75 cl — € 14

ACQUA E BIBITE

Acqua Bolle Lurisia € 3

Acqua Stille Lurisia € 3

Gazosa Lurisia € 4

Chinotto Lurisia € 4

Aranciata Lurisia € 4

Coca-Cola e Coca-Cola zero € 4

Estathé al Limone e Pesca € 4