

CRUDO

Tonno Pinna Gialla, €20

Caramello alla Soia, Maionese allo Zenzero, Cipollotto croccante * (1-3-4-6)

Battuto di Gambero Rosa, € 18

Pistacchi, Lime, Pepe di Sichuan e Mela verde in doppia consistenza (2-8)

Il Gran Crudo €32

(selezione dei nostri Crudi e Crostacei) * (1-2-4-6-7-8-14)

Gamberi Viola di Sanremo, €40

crudità di Verdure di stagione e Maionese agli Agrumi (2-3) (circa 6 pz, 300gr) — (secondo disponibilità)

OSTRICHE

Fines de Claire (14) al pz € 3

Vendeennes nr 3

Special (14) al pz da € 6 a € 8

(secondo disponibilità)



ANTIPASTI

Il Brandacujun € 16

Baccalà mantecato alla Ligure (4)

Capesante scottate all'Extravergine taggiasco, € 22

Limone Nero e Finocchi scottati (14)

Insalatina di Mare €20

con Calamari, Polpo, Cozze, Gamberi e Verdure di stagione * (2-4-12-14)

Battuta al coltello di fassona Piemontese € 18

e terra di Olive nere taggiasche



La Granda



P R I M I

- Tonnarelli di Pasta Fresca all’Uovo** € 22
con Vongole Veraci e Arselle ⁽¹⁻³⁻¹²⁻¹⁴⁾
- Linguine del “Pastificio Felicetti” all’Astice** ⁽¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾ € 34
- Spaghettone di Pasta Fresca alla chitarra** € 20
all’Aglio e Olio con Gambero Rosa crudo, bottarga di Muggine e zeste di Lime ⁽¹⁻²⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾
- Raviolini di Branzino** € 18
in riduzione di Brodetto di Pesce allo Zafferano e petali di Mandorle tostate ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾
- Trofie al Pesto ligure,** € 16
Pistacchi, Stracciatella di Bufala e Datterino semi dry ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾



S E C O N D I

- 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 croccante** € 24
in doppia cottura, salsa al Dragoncello, hummus di Pomodoro Datterino ⁽¹¹⁻¹⁴⁾
- Trancio di Pescato** € 25
a lenta cottura su crema di Curry verde e Cocco con Zucchine trombette ⁽⁴⁾
- Tagliata di Fassona piemontese**  La Granda € 22
e Patate al forno alle Erbe aromatiche liguri



F R I T T I

Il Fritto Viamare, € 23

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

Il Gran Fritto di Paranza, € 25

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



C O N T O R N I

Insalatina di Finocchi, Arancia, Olive nere taggiasche e Pinoli ⁽⁸⁾ € 8

Zucchine Trombette spadellate € 8

Patate al forno alle Erbe aromatiche € 6

Patate Fritte ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾ € 7



P E R I P I Ù P I C C O L I

Trofie al Pesto ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ € 12

Trofie al Pomodoro ⁽¹⁾ € 10

Milanese di Pesce impanata e Patatine fritte ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾ € 16

Trancio di Pescato a lenta cottura e Patate al forno ⁽⁴⁾ € 22



B E V A N D E

ACQUA E BIBITE

Acqua Bolle Sparea	€ 3
Acqua Stille Sparea	€ 3
Gazosa Lurisia	€ 4
Chinotto Lurisia	€ 4
Aranciata Lurisia	€ 4
Coca-Cola e Coca-Cola Zero	€ 4
Estathé al Limone e Pesca	€ 4



Coperto € 3

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

