

Ristorante Le Merle



MENÙ

*Per quanto lontano tu possa andare,
non raggiungerai mai i confini del gusto*

Anonimo

MENÙ DEGUSTAZIONE

Cinque portate del menù scelte dallo Chef, per farvi degustare al meglio la Nostra cucina

si prega di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie

55,00 € a persona

in abbinamento una selezione di cinque calici di Vino

25,00 € a persona

il presente menù viene servito a tutti i componenti del tavolo

acqua e caffè sono inclusi nel menù

Five courses from the menù chosen by the chef, to let you taste our cuisine at its best

please informing the dining room staff of any allergies or intolerance

55,00 € each one

paired with a selection of five glasses of wine

25,00 € each one

this menù is served to all members of the table

water and coffee offered from the house

i tempi di attesa possono variare in base al menù e alle richieste

CRUDI DI MARE

componi il tuo crudo / compose your own raw

Mezza Dozzina di Ostriche

six oysters

18,00 €

Gambero di Santa Margherita Ligure

Santa Margherita Ligure prawn

3,00 € l'uno

Coppia di Scampi

pair of scampi

5,00 €

Misto Crudo

crostacei, crudo di pesce e ostrica / crustaceans, raw fish and oyster

28,00 €

ANTIPASTI

Pesce Azzurro

pesce locale con crema di carote e catalogna / local fish with carrot cream and catalogna

15,00 €

Battuta

di fassona al coltello con prescinseua e cipolla rosa di Savona in agrodolce / of Fassona knife - thrown with prescinseua and bittersweet pink onion from Savona

16,00 €

Orto

fantasia di verdure di stagione / seasonal vegetable fantasy

12,00 €

Brandacujun

stoccafisso, patate, capperi essiccato ed emulsione di prezzemolo / stockfish, potatoes, dried capers and parsley emulsion

16,00 €

Fritto di Acciughe

impanate e fritte / breaded and fried

14,00 €

PER INIZIARE

Tortello

ripieno di carne con spuma di formaggetta di capra nostrana ed erbe aromatiche liguri / stuffed with meat and local goat cheese foam and aromatic herbs

16,00 €

Spaghetti di Santa Margherita Ligure

con bisque di gambero, fondo di pesce e gambero crudo / with prawn bisque, fish stock and raw prawn

20,00 €

Tagliatelle

con crema di zucchini, menta e crudità di seppia / cream of courgettes, mint and raw cuttlefish

16,00 €

Il Pesto nello Gnocco

gnocco di patate, verde, ripieno con scomposizione di pesto / green potato dumpling with decomposed pesto

18,00 €

A SEGUIRE

Tranció

pescato del giorno cotto sottovuoto a bassa temperatura con crema di sedano rapa, carciofo violetto di Albenga e liquirizia / catch of the day soft vacuum cooked with celeriac cream, violetto artichoke from Albenga and licorice

20,00 €

Filetto

di vacca vecchia con fondo bruno, rucola e barba di frate / of old cow with brown stock and salad cress

22,00 €

Fritto

misto del mar ligure / ligurian sea mix

20,00 €

Palamita

con zabaione al pomodoro e asparagi / with tomato sauce and asparagus

18,00 €

PER FINIRE

Mosaico di Kiwi

*morbido al kiwi, caramella al moscato d'asti e riduzione di gin selezione bombay bramble more e lamponi /
soft kiwi, Moscato d'Asti candy and Bombay Bramble reduction, blackberrier and raspberries*

12,00 €

La Nuvola sulla Nocciola

*semifreddo alla nocciola e nuvola aromatizzata al rum, cannella e pimiento /
semifreddo with hazelnut and cloud flavored with rum, cinnamon and pimiento*

10,00 €

Parfait Mandarino

*cremoso ripieno di mandarino con gelè di oli essenziali di mandarino / creamy mandarin filling and
mandarin essential oil gel*

8,00 €

Gelato con Frutta

gelato alla crema con frutta di stagione / cream flavored ice cream with seasonal fruit

7,00 €

ALLERGENI

Cinque portate del menù scelte dallo Chef per farvi degustare a pieno la Nostra cucina

si prega di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie

55,00 € a persona

in abbinamento una selezione di cinque calici di Vino

25,00 € a persona

il presente menù viene servito a tutti i componenti del tavolo

Grazie da tutto lo Staff