©MDACOM
Ristorante
sarri
Menu
JRE
JEUNES RESTAURATEURS
Guida
Michelin
sarri sarri

Menu degustazione 2017

“Lasciatemi fare”

Cinque portate scelte dalla cucina

Euro 45,00

Il menù viene realizzato esclusivamente per l’intero tavolo,tutti i piatti sono scelti dalla cucina in base al pescato e ai prodotti di giornata.
Le modifiche sul menù implicano una variazione del prezzo.
Le verdure provengono esclusivamente dall’orto biologico a noi riservato.

Aperitivo:
Prosecco di Valdobbiadene 6,00 euro
Franciacorta 8,00 euro
Champagne 12,00 euro

Ristorante Sarri
via Lungomare C. Colombo 108
Borgo Prino - Imperia, Italia 18100
+39 0183 754056
info@ristorantesarri.it

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Menu

...per iniziare

Triglia rossa di scoglio in crosta di pane e parmigiano reggiano su zuppetta ai frutti di mare e clorofilla di prezzemolo.
Red mullet in bread crumbs and parmesan cheese with sea food sauce and parsley chlorophyll.
euro 22,00

Calamaretti con ripieno dalla tradizione ligure su vellutata di zucca e aria di funghi secchi.
Stuffed calamari, pumpkin cream and mushrooms foam.
euro 20,00

Cappesante e insalate alla brace, emulsione di pere, sedano e gin composta di limoni fermentati e polvere di capperi.
Steam scalops with grilled salad,pears, celery and gin emulsion, lemon and dehydrated capers.
euro 26,00

Pesce spada di cattura leggermente affumicato da noi a legna d'ulivo con peperone alla brace e bagnetto verde.
Palamita fish, grilled peppers and green sauce.
euro 18,00

Battuta di vitella della bisalta con fondo di arrosto, semi tostati, fondo bruno.
Veal tartar, roasted seeds.
euro 16,00

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Primi

Spaghetti di Gragnano ai ricci, bottarga di tonno artigianale e battuta di gamberi bianchi di Oneglia.
""Spaghetti" pasta with sea urchins, Oneglia shrimp and tuna bottarga.
euro 26,00

Risotto carnaroli agli stimmi di zafferano, salsa gremolada e scampi alla plancia.
Carnaroli rice with saffron and Oneglia scampi.
(minimo per due persone)
euro 28,00

Raviolini del plin ripieni di radicchio trevisano in zuppetta di novellame e limone candito..
"Ravioli" stuffed pasta with chicory , light squids broth and candied lemon.
euro 20,00

Fagottelli ripieni di nasello agli agrumi su brodetto di pomodori e crostacei alla plancia.
Fagottelli" stuffed pasta with hake, light tomatoes sauce and grilled shellfish.
euro 22,00

Cappellacci ripieni di toma dagli alpeggi liguri su patate soffiate, pesto e pelandroni
"Cappellacci" stuffed pasta with toma cheese , potatoes foam, pesto and green beans.
euro 18,00

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Secondi

La pescata del giorno con cime di rapa, cipolle caramellate e maro di fave dal nostro orto.
Fish fillet, turnip peaks, caramelized onions and broad beans cream.
euro 26,00

Mare e orto in fritto croccante in olio d'oliva.
Fried fish and vegetables.
euro 38,00

Crostacei di Oneglia gratinati con pane alle erbe aromatiche.
Gratin Oneglia shellfish with bread and aromatic herbs.
euro 45,00

Scamoncino di vitello della Bisalta appena arrostito con fegato grasso d'oca,
cipolle fondenti e radicchio trevisano in salsa ai capperi.
Roasted veal with fois gras, onion, chicory and capper sauce.
euro 28,00

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,
realizzate con farine biologiche del Mulino Marino.
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.
Alcuni piatti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano
allergie o intolleranze. Se avete intolleranze ad una o più sostanze, informateci
e vi indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
E' disponibile il libro degli ingredienti.

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Dessert

Sfera di cioccolato con sorbetto alla barbabietola,
Chantilly al limone e spugna alla yogurt.
euro 9,00

Il Tiramisu!
euro 9,00

Bavarese ricotta e limone su zuppetta di ciliege e maraschino
con sorbetto ai lamponi.
euro 9,00

Millefoglie di fragole e zabaione con sorbetto alla fragola.
euro 9,00

Sorbetti di nostra produzione.
euro 6,00

Vini a calice consigliati

Moscato d'Asti Collina Serragrilli 2015	€	5,00
Moscato rosa Franz Haas 2014	€	8,00
Porto Noval 1998	€	10,00
Pedro Ximenez Hidalgo	€	8,00
Passito di Pantelleria S.Murana 2009	€	8,00
Tokaji Aszu 5 puttonyos Disnòkò 2007	€	8,00
Marsala Sup. F. Intorcia 2004	€	6,00

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri