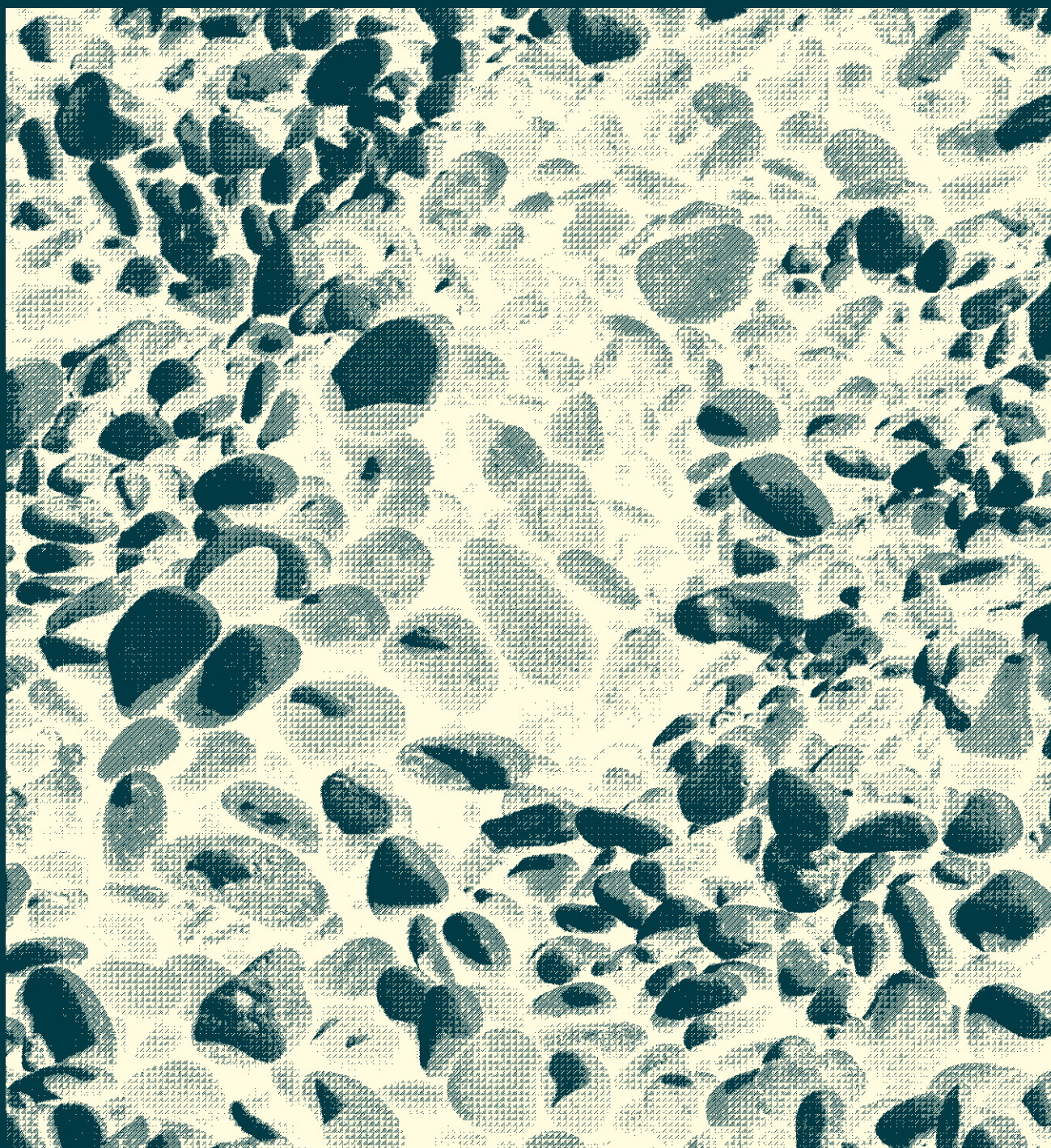


DIANA GOURMET

MENU



DIANA
GRANDHOTEL
ALASSIO

VERSIONE ITALIANA

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra è una cucina che prende spunto dalla tradizione ligure per portarvi, attraverso un viaggio gastronomico nelle sale azzurro-beige pastello o nella terrazza panoramica, ben più lontano.

Gli chef Ivano Ricchebono e Simone Belfiore hanno studiato per voi un menu in grado di conciliare gli ingredienti tipici delle nostre terre e italiani con la modernità e le tecniche di oggi.

Oltre alla tradizionale scelta della carta, potrete provare l'emozione di due menu degustazione, entrambi veri e propri concentrati di creatività culinaria da assaggiare in un'unica sera.

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Crema leggera di patate e seppie al nero | 24 € |
| Mare di frutta | 27 € |
| Polpo e patate al barbecue, pomodoro, peperone Piquillo e paprika affumicata | 26 € |
| Battuta di vacchetta piemontese, tartufo e tuorlo fritto | 30 € |
| Foie gras, gambero crudo di Sanremo, Vermentino e mela | 29 € |

PRIMI

| | |
|--|------|
| Tortello ripieno di pappa al pomodoro, stracciatella, scampi crudi e melanzana frita | 29 € |
| Spaghettone con gambero rosso di Mazara e pistacchio di Bronte | 29 € |
| Risotto al nero di seppia, salsa tecia, cocco e zenzero | 28 € |
| Raviolo ripieno di burrata, pesce crudo del golfo, pesto e prescinseua | 30 € |
| Tagliatella al ragu di faraona, tartufo, spuma al parmigiano e polvere di porcini | 33 € |

SECONDI

| | |
|---|------|
| Morone oceanico, crema di patate, panzanella toscana e gambero crudo | 30 € |
| Pluma di maialino alla brace, puré alla 'nduja e curcuma, fagiolini al basilico | 29 € |
| “Lasagna” con ragù di brasato e sfoglia croccante | 31 € |
| Astice arrostito, puré di patate al tartufo e bisque | 35 € |
| Zuppa di mare estiva al barbecue | 29 € |

DOLCI

| | |
|---|------|
| Tartelletta con crema al limoncello delle Cinque Terre, mou e liquirizia | 13 € |
| Nuvola di tiramisù | 13 € |
| Zuppetta di frutta, spuma e latte di mandorle | 13 € |
| Strudel di frutta mista con sfoglia croccante | 13 € |
| Millefoglie con crema alla vaniglia del Madagascar, caramello salato, tartufo | 15 € |

MENU TARTUFO ESTIVO

con degustazione vini

100 €

Battuta di vacchetta piemontese e tuorlo fritto

Tagliatella al ragù di faraona, spuma al parmigiano e polvere di porcini estivi

Astice arrostito, puré di patate e bisque

Millefoglie con crema alla vaniglia del Madagascar e caramello salato

MENU DEGUSTAZIONE

100 €

Sfoglie di riso croccanti

Mare di frutta

Crema leggera di patate rosa e ciuffetti al nero

Tortello ripieno di pappa al pomodoro, scampi, burrata e melanzana frita

Zuppa di mare al barbecue

Babà e granita al Gin Mare

Nuvola di tiramisù

DIANA
GRANDHOTEL
ALASSIO