



## Menù Baia del Silenzio

### Antipasti

### Pesce

- Selezione di salumi di pesce del giorno 4 € 30,00  
*Selection of raw fish*
- Insalata di mare 2.0 \* 2-4-7-14 € 30,00  
*Seafood salad*
- Brandacuiun del Miramare 4-7 € 24,00  
*Miramare style brandacuiun*

### Carne

- Cabannina alla Rossini 7-12 € 28,00  
*Cabannina fillet Rossini style*
- Selezione salumi Baia € 28,00  
*Baia cold cut selection*

### Vegetariani

- Royale di asparago viola di Albenga (con beurre blanc al tartufo e maggiorana) 1-3-7 € 26,00  
*Royale of local violet asparagus (with truffle beurre blanc and majoram)*

## 1 Crudi di mare

- Gran Crudo <sup>3-4-14</sup> € 50,00  
*Mixed raw seafood and fish*
- Ostriche Gillardeau <sup>14</sup> € 7,00/pz  
*Gillardeau Oysters*
- Ostrica Bretagna <sup>14</sup> € 7,00/pz  
*Bretagna Oysters*
- Tartare di tonno rosso <sup>4</sup> € 28,00  
*Red tuna tartare*

## Primi Piatti

### Pesce

- Spaghetto monograno Felicetti, con vongole e lattuga di mare <sup>1-4-14</sup> € 30,00  
*Spaghetti Felicetti with clams and seaweed*
- Paccheri all'aragosta <sup>1-3</sup> € 60,00  
*Paccheri with lobster*
- Tortelli al pesto <sup>1-3-7-8</sup> € 23,00  
*Tortelli with pesto sauce, black garlic, lemon foam, green beans, toasted pine nuts*
- Gnocco ripieno <sup>1-3-4-7</sup> € 30,00  
*Bagnun of anchovies, smoked butter, caviar, sourwood, chives*

### Vegetariani

- Risotto come un "pansoto" <sup>1-7-8</sup> € 26,00  
*San Massimo Reserve risotto with walnut sauce and prebuggiun*

## Secondi

- Coniglio alla ligure, con erbe di campo 7 € 32,00  
*Rabbit in Ligurian Style with local herbs*
- La triglia in crosta (con zafferano dei Giovi e variazione di capperi) 1-3-4-7 € 35,00  
*Red Mullet with saffron and capers*
- Seppia in “zimino” (sfere di seppie al vapore, seppioline alla brace, salsa zimino e bietoline) 14 € 38,00  
*Steamed cuttlefish spheres, grilled cuttlefish, zimino sauce, beets*
- Rombo con salsa avjar, zucchine e pimpinella 4 € 38,00  
*Turbot with avjar sauce, zucchini and pimpinella*
- Aragosta alla Thermidor in Liguria 1, 2, 3, 6, 7 € 65,00  
Aragosta alla brace. fondo di funghi, cremoso di patate e San Stè, salsa al basilico, emulsione di aragosta  
Grilled Lobster, mushrooms sauce, soft potatoes and San Stè cheese, basil sauce, lobster emulsion

# DAL JOSPER "Brace"

## Carni

- Galiziana € 8,00/hg
- Golden Age € 6,50/hg
- Cuberoll € 30,00

## Pesce

- Sauté di cozze <sup>14</sup> € 25,00  
*Mussels Sauté*
- Gamberi viola <sup>3</sup> € 15,00/hg  
*Purple shrimps*
- Orata <sup>4-8</sup> € 35,00  
*Sea Bream*
- Tonno Scottato, salsa speziata, fagiolini <sup>4,6,11</sup> € 36,00  
*Grilled Tuna, spiced sauce, green beans*
- Cannolicchi <sup>14</sup> € 15,00  
*Razor Clams*

## Contorni

- Patate alla brace <sup>7</sup> € 8,00  
*Grilled potato*
- Bieta saltata alla brace <sup>7</sup> € 8,00  
*Grilled chard*
- Asparagi piccanti alla brace <sup>7</sup> € 8,00  
*Grilled spicy asparagus*

## Dessert

- Ligurian style: Panera e focaccia caramellata <sup>1-3-7</sup> € 13,00  
*Panera ice-cream and caramelized focaccia*
- Nocciola di Chiavari, arancia e whiskey <sup>1-3-7-8</sup> € 12,00  
*Local hazelnut, orange and whiskey*
- Miele, prescinseua, limone e basilico <sup>1-3-7-8</sup> € 12,00  
*Honey, prescinseua, lemon and basil*
- Eclair al tiramisù dello chef <sup>1-3-7</sup> € 12,00  
*Chef's special tiramisù eclair*

# MENU DEGUSTAZIONE

## “Immersione e Pensiero”

### Amouse bouche dello Chef

- Capasanta (tartare di Capasanta, asparagi, salsa Hamaguri, chinotto di Savona) 6-11-14  
*Scallop tartare , asparagus, Hamaguri sauce, Chinotto od Savona*
- Ravioli del Plin al Ciupin 1-2-3-4  
*Plin ravioli with “Ciupin” Sauce*
- Seppia in zimino 14  
*Steamed cuttlefish spheres, grilled cuttlefish, zimino sauce, beets*
- Ligurian style: “Panera e focaccia caramellata” 1-3-7  
*Panera ice-cream and caramelized focaccia*

€ 90,00 p.p.

Abbinamento vini: € 45,00 p.p.

# Allergeni alimentari

## Food allergens

**1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.**

*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains and derived.*

**2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

*Crustaceans and shellfish-based products.*

**3 - Uova e prodotti a base di uova.**

*Eggs and egg products.*

**4 - Pesce e prodotti a base di pesce.**

*Fish and fish product.*

**5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

*Peanuts and peanut products.*

**6 - Soia e prodotti a base di soia.**

*Soy and soy products.*

**7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**

*Milk and milk-based products (including lactose).*

**8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti.**

*Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products.*

**9 - Sedano e prodotti a base di sedano.**

*Celery and celery based products.*

**10 - Senape e prodotti a base di senape.**

*Mustard and mustard-based products.*

**11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**

*Sesame seeds and sesame products.*

**12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So<sub>2</sub> totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

*Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.*

**13 - Lupini e prodotti a base di lupini.**

*Lupins and lupins products.*

**14 - Molluschi e derivati.**

*Mollusks and products containing mollusks.*

**15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato.**

*Product has been quick frozen, defrosted product.*