



Menù Baia del Silenzio

Tapas

- Spicy Tuna in Baia (lingotto di riso croccante, carpaccio di ventresca di tonno e salsa tobiko) € 15,00
Spicy tuna in Baia (crunchy rice bar, carpaccio of tuna underbelly, tobiko sauce) 1-3-6-4-10-11
- Montanarina (con stracchino ed emulsione di ricci di mare) 1-7-14 € 14,00
Montanarina (small fried pizza with stracchino and sea urchins emulsion)
- “Come una patatas bravas” (spicchi di patata alla brace, spuma di carbonara e pimenton) € 11,00
“Like a patatas bravas” (grilled potatoes, carbonara mousse, pimenton) 3-7
- Battuta di controfiletto, salsa verde e scalogno nero 1-3 € 13,00
Sirloin tartare, green sauce, black shallot

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

- Crudo della Baia ³⁻⁴⁻¹⁴ € 50,00
Mixed raw seafood and fish
- Ostriche Bretagna ¹⁴ € 7,00/pz
Brittany Oysters
- Tartare di tonno rosso ⁴ € 28,00
Red tuna tartare
- Degustazione di caviale italiano selezionato ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 50,00/10 gr
Italian caviar selection
- Degustazione mista di caviale italiano selezionato ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 90,00/30 gr
Italian caviar selection

Primi Piatti

Pesce

- Spaghetto monograno Felicetti, con vongole e lattuga di mare ¹⁻⁴⁻¹⁴ € 30,00
Spaghetti Felicetti with clams and seaweed
- Paccheri all'aragosta ¹⁻³ € 58,00
Paccheri with lobster
- Tortelli di pesto ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 25,00
Tortelli with pesto sauce, black garlic, lemon foam, green beans, toasted pine nuts
- Gnocco ripieno ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 30,00
Bagnun of anchovies, smoked butter, caviar, sourwood, chives
- Spaghettone al sugo di scorfano in quattro declinazioni ¹⁻⁴ € 38,00
Spaghetti with scorpion red fish sauce

Vegetariani

- Risotto come un "pansoto" ¹⁻⁷⁻⁸ € 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 € 36,00
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, potato & San Sté foam, basil sauce, lobster emulsion

DAL JOSPER "Brace"

Carni

- Costata (pezzatura secondo disponibilità) € 7,50/hg
- Cuberoll Black Angus Argentino € 28,00
- Filetto Rubia Gallega Vaca Vieja € 45,00
- Diaframma € 30,00

Pesce

- Sauté di cozze ¹⁴ € 25,00
Mussels Sauté
- Gamberi viola ³ € 15,00/hg
Purple shrimps
- Tonno Scottato, salsa speziata, fagiolini ⁴⁻⁶⁻¹¹ € 36,00
Grilled Tuna, spiced sauce, green beans
- Orata pescata ⁴⁻⁸ € 50,00
Sea Bream
- Pesce pescato del giorno ⁴⁻⁸ € 10,00/hg
Fish of the day
- Cannolicchi ¹⁴ € 25,00
Razor Clams

Contorni

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

Dessert

- Ligurian style: Panera e focaccia caramellata 1-3-7	€ 13,00
<i>Panera ice-cream and caramelized focaccia</i>	
- Nocciola di Chiavari, arancia e whiskey 1-3-7-8	€ 12,00
<i>Local nut, orange and whiskey</i>	
- Limone di Monterosso, amaretto di Sassello e latte dolce 1-3-7-8	€ 12,00
<i>Lemon of Monterosso, Amaretto of Sassello, sweet milk</i>	
- Eclair al tiramisù dello chef 1-3-7	€ 12,00
<i>Chef's special tiramisù éclair</i>	

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 of Savona
- Ravioli del Plin al Cioppino 1-2-3-4
Plin ravioli with “Cioppino” 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 Queensland e i loro prodotti.

Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland 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 So₂ 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 So₂ 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.