Il menù dell’autunno

**Antipasti**

Salmone marinato e leggermente affumicato in casa, verdure d’autunno in agrodolce, vele di pane brioche tostato e burro d’alpeggio 17 Marinated and smoked saumon with sweet and sour vegetables

Scrigno di acciughe alla Ligure ripieno con il confit di cipolla rossa, la nuvola di finocchi croccanti ed emulsione ai ricci di mare 15

Marinated anchovies in Ligurian style with sweet and sour red onion

Il tris di crudi del nostro mare\* (gambero rosso, tartare, e sfiletto di ricciola) 24

Raw fish of our sea (selection of 3 fish)

Calamari scottati, patate di Ormea schiacciate all’olio nuovo e salsa B.B.Q 17

Grlled local squid on mushed potatoes and B.B.Q suace

Polpo in tiepida insalata di carciofi, passatina di topinambur e machetto\* 19

Warm octopus salad with artichokes on cream of Jerusalem artichokes and bagnacaoda sauce

Vapore di seppie, crostacei, fagioli di Pigna e pomodori confit sulla loro delicata crema\* 20

 Warm salad of shellfish, cuttlefish and white beans

 “Brandacujon” baccalà mantecato alla Ponentina, polenta in cialda croccante, vellutata di zucca e terra di olive Taggiasche 17

Cod fish mousse with extravirgin olive oil and potatoes on pumpkin cream

Cremoso al Parmigiano, passatina di zucca dell’orto e porcini scottati 15

 Parmesan flan, on pumpkin cream and porcini mushroom

Lo staff è a disposizione degli ospiti per illustrare gli allergeni contenuti in ogni singola preparazione del menù (vedi elenco)!

Invitiamo gli ospiti con allergie alimentari a segnarlo allo staff grazie!!

Let staff know for allergies!! Thanks!

**Free wifi: tim Password: babette70**

**Primi piatti**

Tagliatelle impastate ai porcini, crema di topinambur, seppioline e timo\* 18

Mushrooms porcini tagliatelle with cuttlefish and thime

Ravioli gialli allo zafferano ripieni di pescato ed erbette odorose con il sughetto di gamberi al sentore di salvia e balsamico tradizionale\* 19 Zafferano ravioli stuffed with fish, and herbs of Liguria withs sauce of shrimps and sage

Tagliolini “20 tuorli” con la salsetta di pesce spada, olive, limone e polvere di capperi 18

Tagliolini with swordfish, olive oil and lemon scent

Spaghetti di Gragnano “Garofalo” aglio olio e peperoncino calamaretti veraci e la grattata di bottarga artigianale\* 18 Spaghetti garlic oil, chilli and local squid and grated of bottarega

Gnocchi di patate in “ciuppin di pesce”: delicato guazzetto di totanetti,

vongole e bocconcini di pescato. Crumble di pane tostato\* 18

Potatoes gnocchi with seafood sauce

La pasta al pesto di Babette…

le trofie fatte a mano con pesto, patate e fagiolini 14 Hand made pasta with pesto, potatoes and green beans

**I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: (redatto ai sensi del REG. UE1169/2011)**

CEREALI CONTENENTI GLUTINE grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

UOVA e prodotti a base di uova

PESCE e prodotti a base di pesce

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

SOIA e prodotti a base di soia

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (anacardiium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis), noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcool etilico di origine agricola.

SEDANO e prodotti a base di sedano

SENAPE e prodotti a base di senape

SEMIDISESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

ANIDRIDESOLFOROSAESOLFITI in concentrazioni superiori a a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

LUPINI e prodotti a base di lupini

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

**Per tutti i prodotti presenti nel menù non è comunque possibile garantire l’assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.**

**I piatti principali**

Mare e orto in fritto croccante, la maionese al lime\* 23 mixed fried fish and vegetables with mayonnaise sauce

Filetto spesso di pescato arrostito, soffice crema di topinambur e salsetta con pinoli e carciofi 25

fillet of fish of the day on cream of Jerusalem artichokes and ligurian style sauce

La grigliata mista di pesce e crostacei con l’emulsione al limone, le verdurine, le coppette di salmoriglio di prezzemolo e capperi e di confit di cipolla rossa\* 34 mixed grilled of fish, seafood and vegetables with sauce

Fetta spessa di baccalà cotta a bassa temperatura, delicata passatina di zucca dell’orto e qualche goccia di crema di aglio nero 20

Steam codfish on pumpkin cream and black garlic sauce

**Dalla campagna:**

Il trancio spesso di manzo della Granda grigliato al fleur de sel con le patate

rosolate al rosmarino e la sua salsetta ridotta al vino rosso 23

Sirloin steak grilled and served with sautéed potatoes and red wine sauce

Morbida guancia di Fassona cotta a bassa tempertura, crema di patate alla noce moscata e salsa al Nebbiolo 19

Low temperature cooked veal cheek, potatoes cream and Nebbiolo wine sauce

Coperto 3€( tasse e servizio compresi)

La reperibilità di certi ingredienti dipende dall’umore del mare che in alcuni casi possono essere sostituiti con surgelati di altissima qualità\*

I piatti a base di pesce crudo son trattati con la tecnica dell’abbatimento di temperatura per garantire la massima sicurezza alimentare

**Il pranzo da Babette con una cucina più semplice e saporita….**

**(Il menù è proposto solo a pranzo escluso sabato e festivi )**

**(The menu is served every day for lunch only, no Saturday and holidays)**

**Antipasti:**

Acciughe marinate alla Ligure con pomodoro fresco e crostini 13

 Marinated anchovies Ligurian style, some salad and croutons

Tartara di pescato del giorno con il confit di cipolla rossa 16

Tartare of fish of the day with sweet and sour onions

Insalatina tiepida di seppioline, verdure di stagione e un filo d’olio nuovo 14

cuttlefish salad with fresh vegetables

Polpo e patate all’olio buono e prezzemolo con la coppetta di salsa verde 16

Warm octopus and potatoes salad with cup of green sauce

Baccalà e panissa fritti, cipolla rossa in agrodolce 14

Fried cod with sweet and sour onion

**Primi piatti:**

Tagliolini con calamaretti, verdurine e profumo di limone 15 Tagliolini with squid and vegetable sauce

Spaghetti di Gragnano vongole veraci, olio extarvergine e prezzemolo fresco 15

 Spaghetti with garlic, oil, clams and fresh parsley

Gnocchi di patate fatti in casa con baccalà in umido alla Ligure\* 14

Gnocchi with sauce of cod fish made in Ligurian style

**Secondi Piatti:**

Fritto di calamari e verdurine della Piana\* 17

 Fried calamari and vegetables

Trancetto di pesce spada alla griglia con le sue verdure scottate\* 18

Grilled swordfish with vegetables

Calamari grigliati alla plancha con gocce di emulsione all’aceto balsamico\* 17

Grilled squid with seasonal salad