

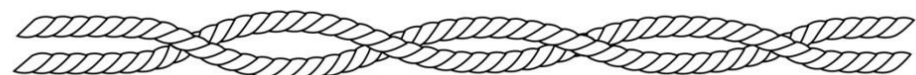
CORRENTI DEL GUSTO

ESCLUSIVAMENTE INTESO PER L'INTERO TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF 60€

Tasting menu - 5 courses selected by our chef (only for the entire table)

Menu dégustation - 5 plats sélectionné par le chef (seulement pour tout la table)



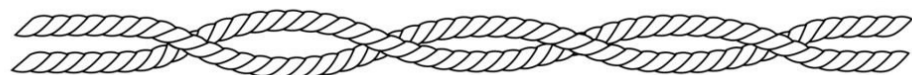
ANTIPASTI

GRAN CRUDO DI MARE, SECONDO DISPONIBILITÀ ²⁻⁴ 34€
Plateau Royal sea food
Plateau Royal de fruits de mer

CAPASANTA SCOTTATA SU CREMA DI CAROTE E TOUILLE DI PANE DI TRIORA ⁴⁻⁷⁻⁹ 20€
Grilled scalop on carrot cream and Triora bread touille
Coquille Saint Jacques sur creme de carottes et touille de pain de Triora

ACCIUGHINE FRITTE SU LETTO DI INSALATONE, CIPOLLA AGRODOLCE E SALSA VERDE ¹⁻³⁻⁴ 16€
Deep fried anchovies on salad served with bitter sweet onions and green sauce
Anchois frites avec salade vert, onions doux-amer et sauce vert

BATTUTA DI FASSONA SU CHIPS DI PASTA FILLO E MAIONESE AL WASABI ¹⁻³⁻⁷ 16€
Beef tartare beaten with the knife with marinated egg yolk, Ponzu sauce and char fish eggs
Tartare de boef au couteau avec jaune d'oeuf mariné, sauce Ponzu et oeufs d'omble chevalier



PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO AL MARÒ DI FAVE E GAMBERI ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷ 19€
Tagliolino pasta with broad bean pesto and shrimps
Tagliolino pate avec pesto de fèves et crevettes

GNOCCHI DELLO CHEF AI FRUTTI DI MARE ¹⁻²⁻³⁻⁴ 18€
Gnocchi home made with seafood
Gnocchi fait maison avec fruits de mer

RAVIOLO DI VITELLO, IL SUO FONDO E FONDUTA DI DOLCE DI CAPRA ¹⁻³⁻⁷ 19€
Ravioli with veal filling, its gravy and goat cheese fondue
Ravioli farci avec veau, son jus et fondue de fromage de chevre

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE ⁴ 25€
Catch of the day fish with seasonal vegetables
Poisson du marché local avec legumes de saison

FRITTURA DEL GOLFO CON LE SUE SALSE EMULSIONATE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷ 24€
Mixed fried seafood and fish
Friture de poisson et fruits de mer

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE QUARANTINE E SALSE DELLO CHEF 22€
Sliced Piedmont Fassona beef with oven cooked Quarantine potatoes and chef's sauces
Tagliata de boeuf Fassona de Piemont avec pomme de terre au four et sauces du chef

SU PRENOTAZIONE PESCE INTERO AL FORNO / AL SALE / ALLA GRIGLIA CON CONTORNO
prezzo a seconda del mercato



DOLCI

PROPOSTE DEL GIORNO DALLA PASTICCERIA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 8€
Home made pastry selection of the day
Sélection du jour de notre pâtisserie faite maison

DOLCE FLAMBÈ 10€
Dessert flambè

SORBETTO AL LIMONE ¹⁻³⁻⁷ 6€
Lemon sorbet
Sorbet au citron artisanale

GELATO ALLA CREMA ¹⁻³⁻⁷ 6€
Cream ice cream
Sorbet au citron artisanale

AFFOGATO AL CAFFÈ ¹⁻³⁻⁷ 7€
Coffee affogato
Café glacé

Informazioni e prenotazioni / requests and reservations / questions et reservations
Cell e WhatsApp +39 327 81 86 676 ristoranteyc@primequality.it



VEGETARIANO / VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

LEGENDA DEGLI ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

1 GLUTINE / gluten / gluten	2 CROSTACEI / crustaceans / crustacés	3 UOVA / eggs / Œuf
4 PESCE / fish / poisson	5 ARACHIDI / peanuts / arachide	6 SOIA / soybeans / soja
7 LATTE / milk / lait	8 FRUTTA A GUSCIO / tree nuts / fruits à coque	9 SEDANO / celery / céleri
10 SENAPE / mustard / moutarde	11 SESAMO / sesame / sésame	13 LUPINI / lupin / Lupin
12 ANIDRIDE SOLFOROSA / sulphur dioxide and sulphites / sulfites		
14 MOLLUSCHI / molluscs / mollusques		