

Gli Antipasti

Hors d'oeuvre • Appetizers

IL BOSCO: SFERE DI GAMBERI CRUDI CON TRILOGIA DI FUNGHI E LAMPONI

Sphères de gambas crues avec trilogie de champignons et framboises
Spheres of raw prawns with mushrooms trilogy and raspberries

23

BOZZOLI DI GAMBERI IN PASTA KADAÏFI CON VERDURE CROCCANTI

Cocons de gambas en pâtes Kadaïf avec légumes croquants
Cocoons of prawns in Kadaïf dough with crunchy vegetables

22

L'UOVO POCHÉ CON RISOTTO DI CEREALI E BACON

L'oeuf poché avec risotto de céréales et bacon
Poached egg with cereal risotto and bacon

15

IL CARCIOFO DELLA RIMEMBRANZA

L'artichaut deux versions: frit et farci
The artichoke two versions: fried and stuffed

16

SOFFICE DI PATATE DI PRAGELATO, UOVA DI TROTA E BOTTARGA

Moelleux de pommes de terre de Pragelato, oeufs de truite et bottarga
Soft of Pragelato potatoes, trout eggs and bottarga

18

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA FICHI CONFIT E BURRATA

Jambon de Parme avec figues confit et burrata
Parma ham with figs confit and burrata

18



La
Reserve
by LA SPIAGGETTA
DI BALZI ROSSI



La Pasta

Pâtes • Pasta

SPAGHETTI CON ASTICE E FALDE DI POMODORO

Spaghetti avec homard et tomates
Spaghetti with lobster and tomato flaps

28

PACCHERI ALLO "SCARPARIELLO"

Paccheri avec tomates, fromage et basilic
Paccheri with tomato, cheese and basil

18

RISOTTO ACQUERELLO CACIO E PEPE CON CRUDO DI SCAMPI E LIME

Acquerello risotto, fromage et poivre, langoustines crues, citron vert
Acquerello risotto, cheese and pepper, scampi and lime

22

RAVIOLO CON RAGÙ DI GENOVESE

Raviolo à la sauce de viande napolitaine traditionnelle
Raviolo with traditional Neapolitan meat sauce

20

MISCHIATO POTENTE CON CREMA DI FAGIOLI E FRUTTI DI MARE

Pâtes de différents formats avec crème d'haricots et fruits de mer
Different shapes of pasta with beans cream and seafood

22

Tartufo bianco d'Alba € 4/gr (in base alla disponibilità)

Truffe blanche d'Alba € 4/gr (selon disponibilité)

Alba's white truffle € 4/gr (upon availability)



La
Reserve
by LA SPIAGGETTA
DI BALZI ROSSI



Il Pesce Poisson • Fish

GRAN CRUDO DI PESCE E CROSTACEI

Sélection de poisson et crustacés cru
Selection of raw fish and crustaceans

38

LA PROPOSTA DELLO CHEF

La suggestion du Chef
The Chef's proposal

29

ZUPPETTA DI MARE CON PATATA ALL'OLIO EVO TAGGIASCO

Soup de poisson avec pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge "Taggiasco"
Fish soup with potatoes in "Taggiasco" extra virgin olive oil

28

CALAMARO CON "BAGNA CÀUDA"

Calmar à la sauce d'anchois traditionnelle piémontaise
Squid with traditional Piedmontese anchovy sauce

25



La
Reserve
by LA SPIAGGETTA
DI BALZI ROSSI



La Carne

Viande • Meat

FILETTO DI CERVO IN CROSTA DI ERBE FINOCCHI E CAMOMILLA

Filet de chevreuil en croûte d'herbes, fenouil et camomille
Venison fillet in a fennel, chamomile and herbs crust

25

MAIALINO LARDELLATO, POLENTA CROCCANTE, FUSO DI PARMIGIANO E PERLAGE DI TARTUFO

Porcelet lardé, polenta croustillante, fromage parmesan fondu et perlage de truffe
Larded piglet, crispy polenta, melted parmesan cheese and truffle pearlage

22

SUPREME DI POLLO CON SUGO DI PORCINI, PATATE VIOLA E VERDURE DI STAGIONE

Suprême de poulet à la sauce porcini, pommes de terre violettes et légumes de saison
Chicken supreme with porcini sauce, purple potatoes and seasonal vegetables

20

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

Sélection de fromages et confitures
Cheese selection and jams

12



La
Reserve
by LA SPIAGGIA
DI BALZI ROSSI



9 Dolci Desserts

FICHI CANDITI, MANDORLA AMARA E SHISO ROSSO

Figues confites, amandes amères et Shiso rouge
Candied figs, bitter almond and red Shiso

9

MOUSSE AL CIOCCOLATO, CRUMBLE AI LAMPONI E SALSA MOU

Mousse au chocolat, crumble à la framboise et sauce mou
Chocolate mousse, raspberry crumble and mou sauce

9

BIANCO: GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO, LIME E TAPIOCA

Blanc: mâchoires de chocolat blanc, citron vert et tapioca
White: white chocolate jaws, lime and tapioca

9

FRUTTA SCOTTATA CON GELATO FIOR DI LATTE

Fruits poêlé avec glace vanille
Sauteed fruits with vanilla ice cream

8

COPERTO

Couvert - Cover charge

4



La
Reserve
by LA SPIAGGIA
DEI BALZI ROSSI



VIENI A TROVARCI DALLA DOMENICA AL GIOVEDÌ ESCLUSO WEEK-END E FESTIVI
VENEZ NOUS RENDRE VISITE DU DIMANCHE AU JEUDI WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS EXCLUS
COME VISIT US FROM SUNDAY TO THURSDAY WEEK-ENDS AND HOLIDAYS EXCLUDED

AFTER SKI DINNER

Due menu fissi a un prezzo speciale:

Deux menus à un prix spécial:

Two menus at a special price:

Mare . Poisson . Fish 45 €

Terra . Viande . Meat 35 €

bevande escluse

boissons non comprises · drinks not included

Invitiamo la nostra spettacolare clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie, sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.

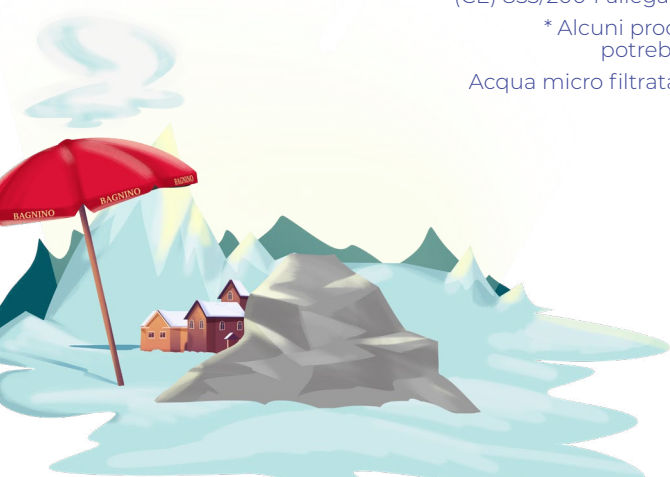
Nous invitons nos clients à signaler toute intolérance ou allergie, nous les listerons ingrédients utilisés dans la préparation des plats que vous avez choisis.

We invite our customers to report any intolerance or allergy, we will list ingredients used in the preparation of the dishes you have chosen.

* Il pesce destinato per essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3.

* Alcuni prodotti, se non disponibili sul mercato, potrebbero essere utilizzati surgelati.

Acqua micro filtrata ionizzata naturale oppure gassata 1/2 litro (norma del DM 443/90).



La
Reserve
by LA SPIAGGIA
DEI BALZI ROSSI

