

Menu



Balzi Rossi

RISTORANTE

Menu Benvenuto

Calice di Pigato

12

Calice di Vermentino

12

Calice di Champagne Bonnet-Ponson

18

—

Americano

15

Gin Tonic

15

Martini

15

Negroni

15

—

Cocktail analcolico della casa

12

Menu Riviera

90 euro

Mare | Mediterraneo | Vegetale

Crudo del giorno, frutta e erbe di Rivera

40

Novellame, ortolana di Ascheri,
garum di acciughe e finocchio di mare

40

Plin ripieni di bottarga, limone, prezzemolo e cannolicchi

40

Pescato alla brace, salsa mugnaia e biette

40

Mela rossa di Cuneo, sourdough caramellato
e vaniglia di Monsieur Oukabay

15

Wine Pairing – 4 calici 60 euro

I menu degustazione, data la loro complessità di esecuzione,
vengono proposti per l'intero tavolo.

Menu Momento

100 euro

*Un menu esperienziale, concepito su misura per il cliente, secondo la creatività dello Chef.
Si tratta di piatti unici, pensati e creati sul momento utilizzando vegetali e materie prime del mare.*

*Un menu che unisce la cucina sperimentale a sapori decisi e raffinati,
per un'esperienza esclusiva e piacevolmente imprevedibile in cui nulla è prestabilito.*

Wine Pairing – 80 euro



Gli Iconici

L'attualità nei piatti classici dei Balzi Rossi

Fantasia di pesce crudo e crostacei

65

Ravioli della Pina

35

Coniglio arrosto alla ligure

40

Dal mercato del pesce

Pesce intero alla griglia con contorni (min. 2 persone)

95

Scampi cotti sulla brace di ulivo

65

Si prega di comunicare, in fase di prenotazione, la presenza di intolleranze e allergie.

Via Balzi Rossi, 2
18039 Ventimiglia IM

—

ristorantebalzirossi.it
info@ristorantebalzirossi.it
+39 0184 38132