

*Babri Rossi*

RISTORANTE

# Menu



Enrico Marmo

# 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*

*100 euro*

## *Mare | Mediterraneo | Vegetale*

### *Crudo*

*pescato / frutta / erbe aromatiche*

*40*

### *Carciofo*

*Az. Ascheri / olive / pinoli / maggiorana*

*35*

### *Seppia*

*plin / buridda / patate*

*40*

### *Pesce*

*secondo il mare / ristretto di ciuppin / fave*

*45*

### *Mandorla*

*frangipane / agrumi / dragoncello*

*18*

---

*Wine Pairing – 70 euro*

---

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

## *Menu Momento*

*120 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 – 90 euro*



### *Gli Iconici*

*L'attualità nei piatti classici dei Balzi Rossi*

*Fantasia di pesce crudo e crostacei*

*65*

*Scampi locali cotti sulla brace di ulivo (secondo disponibilità)*

*65*

*Pasta Fabbri, ricci di mare e rosmarino*

*50*

*Arrosto di scarola al midollo, latte al rosmarino e prugne fermentate*

*35*

---

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

# *Menu Liguria*

*100 euro*

**Territorio | Tradizione | Vegetale**

Cappun magro vegetale

*30*

Primavera

scampi / avocado / piselli / nasturzio

*60*

Burro & acciuga

tortello / misticanze selvatiche / bergamotto

*40*

Coniglio arrosto alla ligure

*45*

Unexpected chocolate

*18*

---

*Wine Pairing – 70 euro*

---

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

Via Balzi Rossi, 2  
18039 Ventimiglia IM

—

[ristorantebalzirossi.it](http://ristorantebalzirossi.it)  
[info@ristorantebalzirossi.it](mailto:info@ristorantebalzirossi.it)  
+39 0184 38132