

## Contorni

Verdure Grigliate	€ 6,00
Insalata Verde	€ 4,00
Insalata Mista	€ 6,00
Patate arrosto <sup>(7)</sup>	€ 6,00
Patatine fritte <sup>(1)</sup>	€ 5,00

## Menù Birbi

Mezze penne al pomodoro <sup>(1)</sup>	€ 8,00
Mezze penne al pesto <sup>(1,7,8)</sup>	€ 10,00
Cotoletta alla milanese con patatine fritte <sup>(1,3)</sup>	€ 13,00
Trancio di pesce spada ai ferri con patatine fritte <sup>(1,4)</sup>	€ 18,00



## sentirsi in vacanza... non è mai stato più facile

Il Piccolo Hotel Residence Panama ad Alassio è l'ideale per chi desidera trascorrere una piacevole vacanza al mare in completo relax! Il nostro Residence ad Alassio è a pochi passi dal mare e dalla spiaggia privata, dal lungomare e dalla principale via dello shopping, gode di una posizione ottima per raggiungere i principali luoghi d'interesse della città. Completamente ristrutturato offre appartamenti nuovissimi nel centro di Alassio, accuratamente rifiniti e dotati dei più moderni confort.

Potete visitarci sul nostro sito [www.residencepanama.it](http://www.residencepanama.it) o contattarci al T. 0182 645916  
Per informazioni sulla nostra spiaggia privata potete contattarci al M. 347 3474600

## Menù "Pino du Cicin"

La proposta comprende: un antipasto, un primo e un secondo.  
Incluso coperto ed escluso bevande

Gamberoni croccanti avvolti in pasta Kataifi e salsa agrodolce leggermente piccante <sup>(1,2)</sup>
o
Zuppetta di cozze leggermente piccante e crostone di pan brioche <sup>(1,3,4,7,14)</sup>
o
Sformato di zucchine trombetta della piana di Albenga e fonduta di Castelmagno, noci e miele di acacia <sup>(3,7,8)</sup>

Trofie al pesto DOP di Prà <sup>(1,7,8)</sup>
o
Spaghetti artigianali quadrati aglio, olio e peperoncino, sfumati al rosese di Albenga e tartare di gambero rosa <sup>(1,2,3,4,12)</sup>

Fritto di calamari e verdure croccanti <sup>(1,14)</sup>
o
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura <sup>(3,4)</sup>

Euro 33,00

(min. 2 persone)

Il menu non è disponibile il sabato sera, nei giorni festivi e sulla spiaggia.



RistorantePanama  
Password: ristorantepanama



RISTORANTE\_PANAMA



RISTORANTE PANAMA



WWW.RISTORANTEPANAMA.IT



1957



ALASSIO

# PANAMA

RISTORANTE FAMIGLIA COSSO

# Antipasti

## Mare

Ostriche Special de Bretagne <sup>(14)</sup>	cad. € 5,00
Scampi in crudità <sup>(2)</sup>	cad. € 8,00
Gambero viola extra di Imperia <sup>(2)</sup>	cad. € 9,00
Acciughe croccanti delle Cinque Terre con maionese al basilico di Prà <sup>(1,3,4)</sup>	€ 17,00
Capesante scottate con lardo di Arnad, cremoso di gorgonzola e nocciola tonda gentile <sup>(7,8,14)</sup>	€ 27,00
Tentacolo di polpo arrostito, cremoso di zuccina trombetta di Albenga e creme fraiche <sup>(7,14)</sup>	€ 23,00
Il Crudo: Tartare di tonno, tartare di gambero rosa, scampo, gambero viola, capasanta e ostrica <sup>(2,14)</sup>	€ 43,00
Gamberoni croccanti avvolti in pasta Kataifi e salsa agrodolce leggermente piccante <sup>(1,2)</sup>	€ 19,00
Zuppetta di cozze leggermente piccante e crostone di pan brioche <sup>(1,3,4,7,14)</sup>	€ 17,00
Cannolo in cialda croccante ripieno di brandacujun, terra di olive taggiasche, composta di arance e cipolle di Tropea fatta in casa <sup>(1,4,6,7,8,10,12,14)</sup>	€ 17,00
Cubo di tonno in manto di speck del Sudtirolo, gel di pomodoro cuore di bue di Albenga, terra di olive taggiasche e stracciatella di burrata <sup>(4,7)</sup>	€ 20,00

## Terra

Paleta di Patanegra "Carrasco", pane, pomodoro e basilico <sup>(1,3,7)</sup>	€ 28,00
Sformato di zuccina trombetta della piana di Albenga e fonduta di Castelmagno, noci e miele di acacia <sup>(3,7,8)</sup>	€ 18,00
Bloc de foie gras Feyel, crostone di pan brioche e mostarda di frutta <sup>(1,3,7,10)</sup>	€ 22,00
Battuta di bue grasso su crema di zuccina trombetta di Albenga, polvere di tuorlo d'uovo marinato e tarallo sbriciolato <sup>(1,3)</sup>	€ 20,00

# Primi

## Mare

Chitarra alle vongole veraci <sup>(1,3,4,14)</sup>	€ 24,00
Chitarra alle vongole veraci con aggiunta di bottarga di muggine <sup>(1,3,4,14)</sup>	€ 27,00
Scialatielli mantecati alla crema di datterino giallo, tartare di tonno e burrata <sup>(1,4,7)</sup>	€ 24,00
Tagliolini artigianali al nero di seppia, pomodorino secco, ricci di mare e polvere di lime <sup>(1,3,4,7,14)</sup>	€ 28,00
Spaghetti artigianali all'aragosta flambata al brandy, la sua bisque con pomodoro cuore di bue di Albenga e gocce di pesto liquido <sup>(1,2,3,4,7,8,12)</sup>	€ 46,00
Spaghetti artigianali quadrati aglio, olio e peperoncino sfumati al rossese di Albenga e tartare di gambero rosa <sup>(1,2,3,4,12)</sup>	€ 24,00
Riso Carnaroli "Meracinq" ai frutti di mare sgucciati <sup>(2,4,7,14)</sup>	cad. € 23,00 <small>(minimo 2 persone)</small>

## Terra

Trofie al pesto DOP di Prà <sup>(1,7,8)</sup>	€ 16,00
Gnocchetti verdi con fonduta di BergGenuss del Sudtirolo al profumo di tartufo nero <sup>(1,3,7)</sup>	€ 26,00



*Elia La Monaca, il nostro Executive Chef, rappresenta l'essenza della cucina con passione e dedizione. La sua filosofia culinaria si basa sulla ricerca dei migliori prodotti del territorio, valorizzando le tradizioni locali e privilegiando l'agricoltura sostenibile. Con una forte inclinazione verso l'innovazione, Elia sperimenta costantemente nuove tecniche e abbinamenti per offrire piatti unici e sorprendenti. La sua creatività si esprime anche attraverso l'uso di fiori eduli, che aggiungono un tocco di eleganza e originalità ai suoi piatti. Oltre alla sua attività in cucina, Elia è sempre alla ricerca di nuove conoscenze e approfondimenti nel mondo gastronomico, partecipando regolarmente a corsi di alta formazione per arricchire il suo bagaglio e condividere le sue conoscenze con il team e i nostri ospiti. Sperimentazione, formazione e passione sono le chiavi del successo del nostro Chef Elia La Monaca, capace di rendere ogni sua creazione un'esperienza gastronomica indimenticabile.*

Famiglia Cosso, Ristorante Panama dal 1957

# Secondi

## Mare

Moscardini in guazzetto con crostone di pane nero home made <sup>(1,4,14)</sup>	€ 18,00
Fritto di calamari e verdure croccanti <sup>(1,14)</sup>	€ 20,00
Fritto misto: Calamari, gamberi rosa, acciughe e paranza locale <sup>(1,2,3,4,14)</sup>	€ 25,00
Trancio di pescato del giorno alla ligure <sup>(4,7,8)</sup>	€ 25,00
Tris grigliato: Tonno, gamberoni, pescato del giorno e verdure grigliate <sup>(2,4)</sup>	€ 28,00
Cuore di baccalà Morro c.b.t. con zuccina trombetta di Albenga caramellata e fiore di zucca in tempura <sup>(1,3,4,7)</sup>	€ 28,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi, cicorietta saltata con aglio, olio e peperoncino, accompagnata da spuma di panna acida <sup>(4,7,8)</sup>	€ 24,00

## Terra

Coniglio alla ligure con il suo fondo bruno e patate arrosto saltate al burro di Normandia <sup>(7,8,9)</sup>	€ 20,00
Tagliata di filetto piemontese con patate arrosto e riduzione al rossese di Albenga <sup>(7,12)</sup>	€ 27,00
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura <sup>(3,4)</sup>	€ 16,00

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE UN ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA SECONDO LE INDICAZIONI DI LEGGE E PER RAGIONI DI APPROVVIGIONAMENTO DI MERCATO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI. IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARÀ A VOSTRA DISPOSIZIONE PER DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI IN VIA DETTAGLIATA.

SIETE GENTILMENTE PREGATI DI SEGNALARCI ALLERGIE O INTOLLERANZE PARTICOLARI. PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

1)Cerali contenenti glutine / 2)Crostacei / 3)Uova / 4)Pesce / 5)Arachidi  
6)Soia / 7)Latte e derivanti / 8)Frutta a guscio / 9)Sedano / 10)Senape  
11)Semi di Sesamo / 12)Anidride solforosa e solfiti / 13)Lupini / 14)Molluschi

IN QUESTO ESERCIZIO SI UTILIZZANO ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI. NON SI PUÒ ESCLUDERE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA.

COPERTO E SERVIZIO € 3,50  
SERVIZIO IN SPIAGGIA € 5,00