

Antipasti

Mare

Acciughe croccanti delle Cinque Terre con maionese alla maggiorana	€ 16,00
Capessante scottate con lardo di Patanegra, cremoso di gorgonzola e nocciole tostate	€ 26,00
Polpo e patate rivisitato con verdure di stagione	€ 22,00
Ostriche Speciales de Saint Vaast n°3	cad. € 5,00
Salmone Gravlax marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi, guacamole e crème fraiche d'Isigny	€ 26,00
Il Crudo Tartare di tonno, scampo, gambero viola, sashimi di ricciola e ostrica	€ 38,00
Zuppetta di cozze in guazzetto leggermente piccante	€ 16,00
Cubo di tonno in manto di speck del Sudtirolo, gel di pomodoro cuore di bue di Albenga, terra di olive taggiasche e mousse di burrata di Andria	€ 19,00
Gamberoni croccanti avvolti in pasta Kataifi e salsa agrodolce leggermente piccante	€ 19,00

Terra

Battuta di Fassona piemontese a coltello su ketchup di peperone di Carmagnola e acciughe del Cantabrico	€ 20,00
Sformato di trombette di Albenga su fonduta di toma di pecora brigasca "Presidio Slow Food", noci sbriciolate e miele di acacia	€ 17,00
Culatello di Zibello Dop "Croce e Delizia" con gnocco fritto	€ 22,00

Mare

Paccheri con polpo, pomodoro cuore di bue di Albenga, olive taggiasche, basilico e pesto liquido	€ 22,00
Chitarra artigianali alle vongole pescate con aggiunta di bottarga di muggine	€ 22,00 € 25,00
Scialatielli mantecati alla crema di datterino giallo, tartare di tonno e burrata	€ 22,00
Ravioli caserecci al nero di seppia ripieni di brandacujun su panissa liquida e gocce di pomodoro cuore di bue di Albenga	€ 18,00
Tagliolino all'aragosta flambata al brandy, la sua bisque con pomodoro cuore di bue di Albenga e gocce di pesto liquido	€ 45,00
Riso Carnaroli "RISERVA SAN MASSIMO L'AUTENTICO" ai frutti di mare sgusciati	(almeno 2 persone) € 23,00 cad.

Terra

Trofie al pesto DOP	€ 15,00
Pansotti al sugo di noci con crumble di speck croccante	€ 16,00
Orecchiette al ragù di coniglio	€ 16,00



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.

Secondi

Mare

Moscardini in guazzetto con crostone di pane nero home made	€ 18,00
Fritto di calamari e verdure croccanti	€ 20,00
Fritto misto con calamari, gambero rosa, acciughe e paranza locale	€ 25,00
Trancio di pescato del giorno alla ligure	€ 25,00
Tris grigliato con tonno, gamberoni, pescato del giorno e verdure grigliate	€ 27,00
Baccalà islandese C.B.T su cremoso di patate di Calizzano e spinacino saltato all'agro	€ 25,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio su friggittelli alla brace e prescinseua del Tigullio	€ 24,00

Terra

Coniglio alla ligure con il suo fondo bruno e cipollotto laccato al miele	€ 18,00
Tagliata di Filetto piemontese della Granda con patate arrosto e riduzione al rossese	€ 26,00
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura	€ 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.

PER DIETE TIPO, VEGETARIANO E IN CASO DI INTOLLERANZA OFFRIAMO PIATTI CREATI SECONDO I BISOGNI E PREPARATI AL MOMENTO.

PANE E FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE
COPERTO E SERVIZIO € 3,50
SERVIZIO IN SPIAGGIA € 5,00

Contorni

Verdure grigliate	€ 6,00
Insalatina verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 6,00
Patate arrosto	€ 5,00
Patatine fritte	€ 5,00

Menù Bimbi

Trofie al pomodoro	€ 8,00
Trofie al pesto	€ 10,00
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	€ 13,00
Trancio di pesce spada ai ferri con patatine fritte	€ 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
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*

**Acciughe croccanti delle Cinque Terre
e maionese alla maggiorana**

o

Zuppetta di cozze leggermente piccante

o

**Sformato di trombette di Albenga su fonduta al Castelmagno,
noci sbriciolate e miele di acacia**



**Ravioli caserecci al nero di seppia ripieni di brandacujun
su panissa liquida e gocce di pomodoro cuore di bue di Albenga**

o

Trofie al pesto Dop di Prà



**Fritto di calamari
e verdure croccanti**

o

**Vitello tonnato
cotto a bassa temperatura**

Euro 32,00

Il menu non è disponibile il sabato sera, i festivi, in spiaggia e nelle serate di luglio e agosto.



RistorantePanama
Password: ristorantepanama



RISTORANTE_PANAMA



RISTORANTE PANAMA



WWW.RISTORANTEPANAMA.IT



tripadvisor