

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

## **ANTIPASTI**

MARE	
Acciughe croccanti delle Cinque Terre con maionese al basilico di Prà	€ 15,00
Cubo di tonno in manto di speck su coulis di datterino, burrata liquida e terra di olive taggiasche	€ 22,00
Capesante fasciate con lardo di Arnad cremoso di gorgonzola e nocciole tostate	€ 26,00
Gran crudo del Panama tartare di tonno rosso, sashimi di ricciola, ostrica, scampo, gambero viola e tartare di gambero rosa di Oneglia, mazzancolla di Viareggio, capasanta	€ 44,00
Tentacolo di polpo arrosticciato su hummus di ceci al profumo di lime e panissa croccante	€ 22,00
Ostriche Cadoret n.3	ead. € 4,00
Salmone Sockeye selvaggio marinato alla barbabietola su insalatina di finocchi, mouss di avocado e gocce di creme fraiche	e € 18,00
Zuppetta di cozze in guazzetto leggermente piccante	€ 16,00
TERRA	
Sformato di zucchine Trombetta di Albenga su cremoso di toma di pecora brigasca (Presidio Slow Food)	€ 15,00
Battuta di Fassona rivisitata mousse di robiola di Roccaverano e semi di papavero	€ 18,00
monoco de l'oxeceta de monoco de come de paparor o	2 10,00

€ 26,00

Paleta di Patanegra 100% Bellota accompagnato da bruschetta pomodoro e basilico

## **PRIMI**

M	Λ	D	Г
	A	N	E

Tagliolino nero con gamberi flambati al Cognac, cipollotto brasato, salsa soia e caprino	€ 18,00
Chitarra alle vongole veraci con aggiunta di bottarga di muggine	€ 20,00 + € 2,00
Risotto carnaroli "Cascina Gattinera" ai frutti di mare sgusciati (min. 2 p.)	€ 20,00
La nostra versione di tagliolino all'aragosta (min. 2 p.)	€ 38,00
Mezze maniche all'Amatriciana con julienne di seppie in crudité di Porto Santo Spirito, datterino confit e cipolla rossa croccante	€ 20,00
Scialatielli fatti in casa mantecati con crema di datterino giallo, tartare di tonno e mousse di burrata di Andria	€ 19,00

T	E	R	R	A
	_	-		

ILINIA	
Maltagliati al pesto di Prà	€ 15,00
Gnocchetto verde di borragine	
con fonduta di Berggenuss Sudtirol e tartufo nero	€ 18,00

# **SECONDI**

B.A	B	
M	ĸ	ŀ.
		_

Baccalà Morro cotto a bassa temperatura su zucchina trombetta di Albenga leggermente caramellata e fiore di zucca in tempura	€ 23,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio su cicoria ripassata, leggermente piccante	€ 21,00
Fritto misto del Panama (calamari, gambero rosa, acciughe e paranza locale)	€ 25,00
Fritto di calamari e verdurine croccanti	€ 20,00
Trancio di pescato del giorno alla ligure	€ 25,00
Scampi alla mediterranea	€ 34,00
Moscardini in umido con crostini all'aglio	€ 18,00
Tris grigliato: gamberoni, filetto di branzino, tonno e verdurine	€ 26,00

#### **TERRA**

Coniglio alla ligure con cipollotto laccato al miele	€ 16,00
Il nostro delicatissimo vitello tonnato cotto a bassa temperatura	€ 16,00
Black Angus Nebraska 250 gr alla griglia	€ 28,00

## CONTORNI

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



Pennette al pomodoro	€ 7,00
Pennette al pesto di Prà	€ 10,00
Cotoletta alla milanese con le sue patatine fritte	€ 10,00
Trancio di pesce spada ai ferri con le sue patate	€ 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

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 RICHISTA, 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