

## Contorni

Verdure Grigliate	€ 6,00
Insalata Verde	€ 4,00
Insalata Mista	€ 6,00
Patate arrosto	€ 6,00
Patatine fritte	€ 5,00
Insalata di carciofi	€ 10,00
Carciofi saltati in padella	€ 10,00

## 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](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  
o  
Brandacujun con pesto liquido e terra di olive taggiasche  
o  
Sformato di carciofi della piana di Albenga e stracchino liquido  
  
Scialatielli mantecati alla crema di zucca mantovana,  
sgombro e porro croccante  
o  
Trofie al pesto DOP di Prà

  
Fritto di calamari e verdure croccanti  
o  
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura

Euro 32,00  
(min. 2 persone)

Il menu non è disponibile il sabato sera, i festivi e dal 30 dicembre al 4 gennaio.



RistorantePanama  
Password: ristorantepanama



RISTORANTE\_PANAMA



RISTORANTE PANAMA



WWW.RISTORANTEPANAMA.IT



1957



ALASSIO

# PANAMA

RISTORANTE FAMIGLIA COSSO



Antipasti

Mare		
Ostriche Special de Bretagne		cad. € 5,00
Scampi in crudité		cad. € 7,00
Gambero viola extra di Imperia		cad. € 8,00
Acciughe croccanti delle Cinque Terre con maionese al basilico di Prà		€ 17,00
Capesante scottate con lardo di Arnad, cremoso di gorgonzola e nocciola tonda gentile		€ 27,00
Cannolo in cialda croccante ripieno di brandacujun, terra di olive taggiasche, composta di arance e cipolle di Tropea fatta in casa		€ 16,00
Tentacolo di polpo alla brace su crema di focaccia genovese, il suo crumble e pesto liquido		€ 22,00
Il Crudo: Tartare di tonno, tartare di gambero rosa, scampo, gambero viola, capasanta e ostrica		€ 42,00
Gamberoni croccanti avvolti in pasta Kataifi e salsa agrodolce leggermente piccante		€ 19,00

Terra

Paleta di Patanegra “Carrasco”, pane, pomodoro e basilico		€ 28,00
Sformato di carciofi della piana di Albenga e stracchino liquido		€ 17,00
Bloc de foie gras Feyel, crostone di pan brioche e mostarda di frutta		€ 22,00

Primi

Mare		
Spaghetti artigianali quadrati aglio, olio e peperoncino sfumati al Rossese di Albenga e tartare di gambero rosa		€ 22,00
Linguine monograno Felicetti all'aragosta flambata al brandy, la sua bisque con pomodoro cuore di bue di Albenga e gocce di pesto liquido		€ 46,00
Scialatielli mantecati alla crema di zucca mantovana, sgombro e porro croccante		€ 16,00
Chitarra alle vongole veraci “Jumbo” con carciofi di Albenga		€ 23,00
Riso Carnaroli “Meracinque” ai frutti di mare sgusciati	(minimo 2 persone)	€ 23,00 cad.

Terra

Trofie al pesto DOP		€ 16,00
Gnocchetti di castagne di Murialdo e fonduta di BergGenuss del Sudtirol al profumo di tartufo nero		€ 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		€ 18,00
Fritto di calamari e verdurine croccanti		€ 20,00
Fritto misto: Calamari, gambero rosa, acciughe e paranza locale		€ 25,00
Trancio di pescato del giorno alla ligure		€ 25,00
Tris grigliato: Tonno, gamberoni, pescato del giorno e verdure grigliate		€ 27,00
Cuore di baccalà Morro c.b.t. su vellutata di zucca mantovana in due cotture e terra di arachidi salate		€ 28,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo bianco e nero, cremoso di topinambur e le sue chips		€ 24,00

Terra

Coniglio alla ligure con il suo fondo bruno e cipollotto laccato al miele		€ 18,00
Tagliata di filetto piemontese 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