

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 Biubi

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

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



Trofie al pesto DOP di Prà



Fritto di calamari e verdurine croccanti



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 ALESSIO
PANAMA

RISTORANTE FAMIGLIA COSSO

Antipasti

Mare

Ostriche Special de Bretagne	cad. € 5,00
Scampi in crudità	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 Cocco, 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