

Il pesce crudo di Paolo Masieri

dall'unione dei prodotti provenienti dal Mar mediterraneo e dalla nostra campagna ...

Selezione di pesce crudo in stile mediterraneo in 5 assaggi	€	55,00
in 9 assaggi	€	90,00
Carpaccio di orata del Mediterraneo, elisir di limoni di Sanremo	€	36,00
Gamberetti rossi di Sanremo crudi o scottati a vapore, germogli di piselli	€	48,00
Scabeccio di triglie di scoglio con verdure in agrodolce	€	32,00
Calamari ripieni su crema di fagioli bianchi di Pigna e cavolo nero	€	32,00
Polpo dei nostri scogli in stile giapponese e maionese alle alghe	€	28,00
Uovo croccante e liquido ai ricci marini, gambero di Sanremo e verdure dell'orto	€	52,00

La tradizione

“Brandacujun” sanremasco DE.CO.	€	25,00
“Ciuppin” zuppa di pesce passata della Riviera di Ponente con filetti e crostacei	€	38,00
“Cappon magro genovese”	€	42,00
Carpaccio di manzo Fassone piemontese con peperoni confit, olive taggiasche	€	30,00
Culatello di Zibello selezione “Oro” 24 mesi Spigaroli	* €	28,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Sant'Ilario	* €	18,00
* serviti con la nostra mostarda di cocomero verde e focaccia ligure		

I primi piatti

Raviolini al “preboggion” (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	€	24,00
Ravioli croccanti di lumache della Val Nervia alle 12 erbe e ristretto ai funghi	€	28,00
Cappelletti ai gamberi rossi in ristretto di cipolla e zafferano	€	38,00
Spaghetto Oro Verrigni con seppia integrale e limoni di Ospedaletti	€	30,00
Superspaghettini Verrigni cipollotto e ricci di mare	€	38,00

Il pescato

Filetto di orata del Mediterraneo con carciofo, finocchio in emulsione di olio evo e limoni	€	42,00
Palamita in tataki, chutney di susine selvatiche e cipolla caramellata	€	42,00
Merluzzo stile bagna caoda su crema di topinambur	€	32,00
Polpo verace al profumo di aglio e zenzero e fagioli bianchi di Pigna	€	38,00
Gamberi di Sanremo fiammeggiati all'Ardbeg whisky e piccola paella di verdure	€	65,00
Scampi del Golfo in tempura con verdure croccanti, salsa agrodolce unpo' piccante	€	65,00

Le carni

Maialino di fattoria arrosto, chutney di cotogne, topinambur alla brace	€	40,00
Nodino di vitello piemontese tradizionale con patate di montagna	€	40,00
Sottofiletto di bue grasso cotto nel “lavecc” con fieno maggengo, salsa “pizzaiola”	€	46,00

Il tutto accompagnato da pane fatto in casa con lievito naturale e farine italiane da agricoltura biologica macinate a pietra

Le verdure, la frutta, l'olio extravergine e le uova provengono dalla nostra azienda agricola San Sebastiano a Castelvittorio e dal nostro orto delle Porrine a Ospedaletti

