

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 9 assaggi	€ 80,00
in 5 assaggi	€ 55,00
Carpaccio di orata, elisir di limoni di Sanremo	€ 36,00
Tartare di palamita con "prescinsea", olio di pimpinella	€ 36,00
Alici marinate, marò di fave, cagliata e peperoni confit	€ 32,00
Sgombro-sardina e alice...variazioni	€ 36,00
Gamberi rossi di Sanremo crudi o scottati a vapore al naturale	€ 52,00
Scampi del Golfo crudi o scottati a vapore, elisir di mandarino	€ 52,00
Scabeccio di triglie di scoglio con verdure in agrodolce	€ 32,00
Calamari ripieni al "preboggion", crema di fagioli bianchi di Pigna	€ 32,00
Uovo alla Royale , croccante e liquido con fiori di zucca croccanti e caviale	€ 52,00

Il tradizionale

" Brandacujun " sanremasco DE.CO.	€ 25,00
Culatello di Zibello D.O.P. Selezione Oro F.lli Spigaroli 24 mesi con le nostre mostarde di frutta	€ 28,00
Carpaccio di manzo Fassone piemontese con peperoni confit e olive taggiasche	€ 30,00

I primi piatti

Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	v € 24,00
Ravioli di boraggine ai carciofi delle Porrine con crostacei	€ 34,00
Cappelletti ai gamberi di Sanremo in ristretto di cipolla allo zafferano e fiori eduli essiccati	€ 36,00
Spaghetto Verrigni con polpo stufato e verdure	€ 30,00
Fregula, arselle e zafferano	€ 24,00

Il pescato

Filetto di orata del Mediterraneo gratinato alle erbe su porri fondenti e carciofi	€ 42,00
Triglie di scoglio "alla mia livornese"	€ 42,00
Alalunga, verdure in agrodolce a chutney di susine selvatiche	€ 42,00
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 carciofi e zucca croccanti, salsa agrodolce un po' piccante	€ 65,00

Le carni

Nodino di vitello piemontese in cottura classica al burro e salvia con patate di montagna	€ 40,00
Agnello da latte al profumo di timo e lavanda e fagioli bianchi di Pigna	€ 40,00
Selezione di formaggi italiani	€ 14,00

v vegetariano

I dolci

Delizia ai limonidi Sanremo su biscotto e crema di pistacchi di Bronte un bicchiere di Moscatello di Taggia Lucaetio 2015	€ 14,00 € 9,00
Crema di ricotta di pecora brigasca su crema di pistacchio, croccante di mandorle e marmellata di limoni di Sanremo un bicchiere di Podium Petite Arvine B& Gillioz 2005	€ 12,00 € 9,00
Gelato allo zafferano di Navelli, miele dalle nostre arnie raccolto 2016 e mandorle caramellate un bicchiere di Moscato passito di Saracena Cantine Viola 2008	€ 14,00 € 9,00
Ovalis di cioccolato Guanaja e mousse al Gianduja, crumble di nocciole piemontesi	€ 12,00
Gelato all'olio extravergine di oliva e salsa di mandarini di Sanremo un bicchiere di Picolit Torre Rosazza 2010	€ 10,00 € 9,00
Gelati fatti in casa: alla vaniglia di Tahiti, al pistacchio	€ 9,00
e sorbetti di frutta di stagione	€ 9,00

**per il tempo necessario alla loro preparazione
i seguenti dolci devono essere ordinati in anticipo**

Tortino caldo al cioccolato e nocciole piemontesi e marmellata di arance selvatiche un bicchiere di Barolo Chinato Capellano	€ 14,00 € 9,00
--	-------------------

Caffè **Giamaica Afribon** (*selezione Gianni Frasi*) € 4,00

Caffè **decaffeinizzato** in modo naturale con lavatura ad acqua
(*selezione Gianni Frasi*) € 4,00

Infusioni alle erbe dal nostro podere di Castelvittorio € 4,00
Menta Finocchio Limoncina Melissa Malva

Accompagnati dalla nostra piccola pasticceria

Carte di credito accettate **Visa e Mastercard**

Servizio 10 %

Il tutto accompagnato da pane, focacce e grissini fatti in casa con lievito naturale e farine da agricoltura biologica macinate a pietra dell'azienda Janas

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

Tutti gli ingredienti possono essere stati abbattuti a temperatura inferiore allo 0 secondo le normative vigenti

Gli alimenti preparati in questo esercizio possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco completo allegato) da regolamento CE1169/2011

La provenienza dei pesci dove non specificato è del Mar Mediterraneo