

Antipasti

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
Scampi del Golfo con carciofi in julienned	€ 55,00
Gamberi rossi di Sanremo crudi o scottati a vapore al naturale	€ 55,00
Scabeccio di triglie di scoglio con verdurine in agrodolce	€ 36,00
Calamari ripieni al "preboggion", crema di fagioli bianchi di Pigna	€ 32,00
Scampi del Golfo, elisir di mandarino	€ 55,00
Uovo alla Royale con porri e carciofi croccanti e caviale	€ 48,00
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 puntarelle e peperoni confit	€ 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 Oro Verrigni con polpo stufato e verdure		€ 30,00
Fregula, arselle e zafferano		€ 24,00

Secondi piatti

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
Salmone selvaggio Sockeye demie cuit su porri fondenti e riduzione al Merlot	€	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

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

Carte di credito accettate **Visa e Mastercard**

Servizio 10 %

I dolci

Delizia alle pere Williams su biscotto e crema di pistacchi di Bronte un bicchiere di Moscatello di Taggia Lucreatio 2014	€ 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 e sorbetti di frutta di stagione	€ 9,00 € 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 (<i>selezione Gianni Frasi</i>)	€ 4,00
Caffè decaffeinizzato in modo naturale con lavatura ad acqua (<i>selezione Gianni Frasi</i>)	€ 4,00
Infusioni alle erbe dal nostro podere di Castelvittorio Menta Finocchio Limoncina Melissa Malva	€ 4,00

Accompagnati dalla nostra piccola pasticceria

