

## 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	€ 85,00
in 5 assaggi	€ 55,00
Carpaccio di orata, elisir di limoni di Sanremo	€ 36,00
Tartare di palamita con "prescinsea", olio di pimpinella e spinacini	€ 36,00
Alici marinate, marò di fave, cagliata e peperoni confit	€ 28,00
Sgombro-sardina e alice...insalatine aromatiche dell'orto	€ 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
Calamaretti saltati su crema di fagioli bianchi di Pigna	€ 32,00
Uovo croccante e liquido con fiori di zucca croccanti, ricci marini e gambero di Sanremo	€ 52,00

### Il tradizionale

" <b>Brandacujun</b> " 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 e zuppe

Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	€ 24,00
Gnocchi di patate di montagna alla bottarga, crema di zucca Hokkaido e zenzero	€ 34,00
Spaghetto Oro Verrigni con polpo stufato e verdure	€ 30,00
Superspaghettini Verrigni ai ricci marini	€ 48,00

Cappelletti ai gamberi di Sanremo in ristretto di cipolla allo zafferano e fiori eduli essiccati	€ 36,00
Ravioli croccanti di lumache della Val Nervia agli aromi di montagna e e zuppetta di funghi	€ 34,00
"Ciuppin" zuppa di pesce passata della Riviera di Ponente con filetti e crostacei	€ 46,00

### Il pescato

Filetto di orata del Mediterraneo gratinato alle zucchine e olive taggiasche	€ 42,00
Triglie di scoglio scottate, funghi e ribes	€ 42,00
Palamita in tataki, chutney di susine selvatiche e cipolla caramellata	€ 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 verdure 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 e funghi	€ 40,00
Agnello da latte al profumo di lavanda e fagioli bianchi di Pigna fondenti	€ 40,00

## I dolci

Delizia alle pere williams su biscotto e crema di pistacchi di Bronte € 14,00  
un bicchiere di Moscatello di Taggia Lucraetio 2014 € 9,00

Crema di ricotta di pecora brigasca su crema di pistacchio,  
croccante di mandorle e marmellata di limoni di Sanremo € 12,00  
un bicchiere di Moscato passito di Saracena 2001 Cantine Viola € 9,00

Sfoglia, fichi, sciroppo al vino rosso  
e panna leggermente montata con fior di sale e cannella € 14,00  
un bicchiere di Moscato Rosa Kettmeir Athesis 2011 € 10,00

“Tiramisù...”  
ganache cioccolato caffè Valrhona, crema al mascarpone,  
crumble all'amaretto e sciroppo al caffè Giamaica Afribon € 14,00  
un bicchiere di Podium Petite Arvine B & Gillioz 2005 € 9,00

Gelato all'olio extravergine di oliva, mosto d'uva fragola € 10,00  
un bicchiere di Picolit Torre di Rosazza 2010 € 10,00

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 Guanaja e nocciole piemontesi e albicocche € 14,00  
un bicchiere di Barolo Chinato Capellano € 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 %**

**I 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