

Menù alla Carta

DALL' UNIONE DEI PRODOTTI PROVENIENTI DAL
MAR MEDITERRANEO E DALLA NOSTRA CAMPAGNA

IL PESCE CRUDO DI PAOLO MASIERI

Cinque Assaggi	55
Nove Assaggi	90

ANTIPASTI

Carpaccio di orata del Mediterraneo, elisir di limoni di Sanremo	36
Gamberetti rossi di Sanremo crudi o scottati a vapore, marò di fave	48
Scabeccio di triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	32
Totanetti ripieni di zucca e bietoline, vellutata di porri e carciofi, fagioli di Pigna	32
Uovo croccante e liquido, ricci marini, gambero di Sanremo e verdure dell'orto	52
Carpaccio di manzo Fassone piemontese con le nostre verdure sott'olio	30
Culatello di Zibello selezione Oro 24 mesi Spigaroli *	28
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Sant'Ilario *	18
*serviti con la nostra mostarda di cocomero verde e focaccia ligure	
Asparagi di Albenga al vapore, salsa olandese	18

La tradizione

Brandacujun sanremasco DE.CO.	25
Ciuppin , zuppa di pesce passata della Riviera di Ponente con filetti e crostacei	38
Cima di vitello alla genovese 3.0	28

I PRIMI PIATTI

Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	24
Plin ai carciofi delle Porrhine, olio evo di montagna, fiori di timo e gamberetti	28
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante e funghi di sottobosco	28
Cappelletti ai gamberi rossi in ristretto di cipolla e zafferano	38
Spaghetto Oro Verrigni con seppia integrale e limoni di Ospedaletti	30
Superspaghettini Verrigni cipollotto e ricci di mare	38

IL PESCATO

Filetto di pescato del giorno con carciofi, pomodori confit e peperone dolce di Senise	42
Palamita in tataki, chutney di susine selvatiche e cipolla caramellata	42
Triglie di scoglio, la mia livornese	42
Polpo verace al profumo di aglio e zenzero e fagioli bianchi di Pigna	38
Gamberi di Sanremo fiammeggiati all'Ardbeg whisky e piccola paella di verdure	65
Scampi del Golfo in tempura, verdure croccanti, salsa agrodolce un po' piccante	65

LE CARNI

Maialino di fattoria arrosto, chutney di cotogne, carciofo alla giudea	40
Nodino di Vitello piemontese tradizionale con patate di montagna	40
Sottofiletto di Bue grasso cotto nel "lavecc" con fieno maggengo, salsa pizzaiola	46