

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
Carpaccio di orata del Mediterraneo, elisir di limoni di Sanremo	36
Gamberetti rossi di Sanremo crudi elisir di mandarino, aromi e fiori dall'orto	48
Palamita in tartare, prescinsea e germogli di piselli	36

ANTIPASTI

Scabeccio di triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	34
Uovo croccante e liquido, ricci marini, gambero di Sanremo e verdure dell'orto	52
Gamberetti rossi di Sanremo scottati a vapore di sale di Guerand e alghe	48
Crema di Zucca Hokkaido, zenzero, infusione di tartufo e trombette nere	28
Piedmontese Fassone Beef carpaccio, extra virgin oil and vegetables	30
Parma Ham 24 month Sant'Ilario *	18

*servito con la nostra mostarda di cocomero verde e focaccia ligure

La tradizione

Brandacujun sanremasco DE.CO.	25
Ciuppin , zuppa di pesce passata della Riviera di Ponente con filetti e crostacei	38

I PRIMI PIATTI

Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	24
Plin di boraggine ed ortiche, cannolicchi, infusione di aglio, prezzemolo e lime	28
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante, porri e ortiche	28
SpaghettoOro Verrigni alla nostra bottarga con vongole lupini selvagge	30
Superspaghettini Verrigni cipollotto e ricci di mare	38

IL PESCATO

Filetto pescato del giorno con scaglie di zucchine, emulsione di limone e peperone crusco	42
Palamita in tataki, caponata di melanzane e zenzero agrodolce	42
Triglie di scoglio, la mia livornese	42
Polpo in olio cottura con aglio confit, parmantier di patate antiche	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 da latte arrosto con la sua testa in cassetta, chutney e cipolla caramellata	40
Nodino di Vitello piemontese tradizionale con patate di montagna	40