

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, salsa cocktail	48
Alalunga in tartare, prescinsea, pomodorini e cetrioli	36
Scabeccio di triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	32
Uovo croccante e liquido, ricci marini, gambero di Sanremo e verdure dell'orto	52
Carpaccio di manzo Fassone piemontese con peperoni confit, olive taggiasche	30
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi 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
Ravioli di zucchine trombette, gamberetti	28
Pansoti di patate e fagiolini, pesto di basilico e crema di pecorino	24
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante e funghi di sottobosco	28
SpaghettoOro Verrigni alla nostra bottarga con vongole lupini selvagge	30
Superspaghettini Verrigni cipollotto e ricci di mare	38

IL PESCATO

Filetto di pescato del giorno con verdure dell'orto e peperone dolce di Senise	42
Alalunga in tataki, caponata di melanzane e zenzero agrodolce, chutney di albicocche	42
Triglie di scoglio, la mia livornese	42
Polpo 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 arrosto cotto nell'origano, testa in cassetta e crauti, carciofo alla giudea	40
Nodino di Vitello piemontese tradizionale con patate di montagna	40