

Ottobre

Selezione di tre assaggi di pesce crudo in stile mediterraneo

Calamaretti saltati su crema di fagioli bianchi di Pigna
e olio alla pimpinella

Gnocchi di patate di montagna alla bottarga
crema di zucca Hokkaido e zenzero

Palamita in tataki,
chutney di susine selvatiche e cipolla caramellata z

“Tiramisù...”

ganache cioccolato caffè Valrhona, crema al mascarpone,
crumble all'amaretto e sciroppo al caffè Giamaica Afribon

€ 65,00

a persona bevande escluse

il nostro abbinamento di 3 vini Liguri naturali

€ 20,00

a persona la selezione

i menù saranno serviti unicamente per tutto il tavolo
ultima ordinazione ore 21,15

Suggerimenti

Selezione di tre assaggi di pesce crudo in stile mediterraneo

Uovo croccante e liquido , variazioni di zucchine e caviale

Cappelletti ai gamberi di Sanremo infusione di cipolle bionde
e fiori essiccati

Risotto allo zenzero e limone,
polpetto verace caramellato

Triglia di scoglio su “condijun” liquido

Maialino arrosto, chutney di albicocche, tartufo estivo
e melanzana alle spezie

Gelato all'olio extravergine, coulis di pesche e ribes

Sfoglia, fichi, sciroppo al vino rosso
e panna leggermente montata al fior di sale e cannella

€ 90,00

a persona bevande escluse

il nostro abbinamento di 5 vini dalla selezione del Sommelier

€ 40,00

a persona la selezione

i menù saranno serviti unicamente per tutto il tavolo
ultima ordinazione ore 21,15

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
Alici marinate, marò di fave, cagliata e peperoni confit	€ 32,00
Sgombro-sardina e alicie....variazioni	€ 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
Gamberetti gobbetti scottati in "condijun cocktail"	€ 32,00
Calamaretti saltati, crema di fagioli bianchi di Pigna	€ 32,00
Uovo alla Royale , croccante e liquido, con fiori di zucca croccanti e caviale	€ 52,00

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 peperoni confit, olive taggiasche e tartufo scorzone estivo (tuber aestivum)	€ 30,00

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

I primi piatti

Raviolini al “preboggion” (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	v	€	24,00
Ravioli di patate di montagna e fagiolini al vapore con pesto genovese	v	€	24,00
Spaghetto Oro Verrigni con polpo stufato e verdure		€	30,00
Mezzi paccheri alle triglie di scoglio		€	30,00
Cappelletti ai gamberi di Sanremo infusione di cipolle bionde e fiori essiccati		€	34,00
Fregula di grani antichi con frutti di mare		€	30,00

Il pescato

Filetto di orata del Mediterraneo gratinato alle zucchine e olive taggiasche	€	42,00
Triglie di scoglio “alla mia livornese”	€	42,00
Palamita in tataki, zuccina nizzarda con caponata agrodolce	€	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 e fiori di zucchine, salsa agrodolce un po' piccante	€	65,00
Aragosta grigliata, cipolla caramellata e salsa catalana	€	75,00

Le carni

Maialino arrosto, chutney di albicocche, melanzana alle spezie	€	40,00
Nodino di vitello piemontese con patate di montagna	€	40,00

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 ,

Carte di credito accettate **Visa e Mastercard**

Servizio 10 %

I dolci

Delizia ai limoni di Sanremo 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... estivo”	
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
Variegato alle amarene di varietà antiche, croccantino e cioccolato	€ 14,00
un bicchiere di Liquore alle amarene fatto in casa	€ 6,00
Gelato all'olio extravergine di oliva, coulis di pesche e ribes	€ 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
<u>per il tempo necessario alla loro preparazione</u>	
<u>i seguenti dolci devono essere ordinati in anticipo</u>	
Tortino caldo al cioccolato Guanaja e nocciole piemontesi e albicocche	€ 14,00
un bicchiere di Barolo Chinato Capellano	€ 9,00
...qualche distillato dalla nostra cantina	4 cl.
Grappa Zonchera da vinacce di Nebbiolo da Barolo Ceretto 1987	€ 8,00
Grappa di Tignanello	€ 12,00
Grappa I Legni Bepi Tosolini	€ 8,00
Grappa di Moscato Rosa dei Conti Kuenburg 1988 Pojer & Sandri	€ 12,00
Rum Saint James 2000 très vieux agricole Martinique	€ 16,00
Rum Eldorado Special finest demerara réserve 21y Guyana	€ 12,00
Rum Barbancourt Matusalem Gran Reserve 15y Cuba	€ 8,00
Brandy Italiano Villa Zarri 1987/88/89 10 y	€ 10,00
Bas Armagnac Chateau de Briat 1983	€ 10,00
Calvados du Pays d'Auge 25/30 ans A. Camut	€ 18,00
Whisky Ardbeg 10 y	€ 10,00
Islay mist Special edition 17 y	€ 8,00
Glenmorangie 1971	€ 60,00
Glenugie 1966	€ 60,00
Glen Avon 1974 (59,9%)	€ 50 00
Highland Park 1983 (59,7%)	€ 50,00

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

Infuso di erbe Alpine dell'Alto Adige biologiche € 4,00

Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella € 5,00
Thè alla Rosa
Miscela Mediterranea di Macchia

The verde dello Sri Lanka da agricoltura biologica ed equo solidale € 4,00

Harney & Sons Master Tea Blenders € 5,00
Dragon pearl Jasmine (the verde cinese al profumo di gelsomino)
The verde cinese alla menta (biologico)
English breakfast (the nero cinese Keemun biologico)
Vanilla Comoro (the nero di Ceylon raccolto a mano decaffeinato con aggiunta di vaniglia naturale)

Ginger tea – infuso di zenzero in radice e cristallizzato scorze di limone e pepe nero
Camomilla Egiziana raccolta a mano

Twinings Tea Merchants € 4,00
Pure White tea (the bianco cinese del Fujian)
Jasmin Oriental (the cinese profumato ai petali di gelsomino)
Earl Grey Original (the cinese aromatizzato al bergamotto)
Grands Jardins de Darjeeling (selezione di the dell'Himlaja)
Breakfast Tea (selezione di the dei giardini delle montagne di Ceylon)

Accompagnati dalla nostra piccola pasticceria