

**Menu**  
**by chefs**  
**Paolo & Lorenzo Masieri**

Gamberetti crudi, mandarino e germogli di piselli  
(stuzzichino)

Salmone selvaggio Sockeye  
leggermente affumicato ai fumi di legno di olivo,  
prescinsea e spinacino novello

Riso carnaroli, limoni, vongole  
e capperi

Orata del Mediterraneo,  
emulsione all'olio evo,  
olive taggiasche  
e carciofi di Ospedaletti

Biancomangiare alle mandorle, polvere di peperone crusco e fragole

Piccola pasticceria

**€ 55,00**

a persona bevande escluse

**Cocktail in abbinamento**  
**creati per l'occasione**  
**by Luca Coslovich**  
**barman al Casino di Montecarlo**

**STUZZICHINO**

Succo di mandarino e prosecco

**SALMONE**

The verde sencha

Succo di lime

Lagavulin whisky

Aria di tequila e cetriolo

**RISO**

Moscato di Taggia passito

Succo di lime

Gin Taggiasco

Peperoncino e rosmarino

**ORATA**

Gin Taggiasco

Infuso al carciofo

Succo di limone

**BIANCOMANGIARE MANDORLE**

Amaretto di Saronno

Rum bianco

Yogurt bianco intero

Coulis di fragole

**€ 20,00** a persona

la degustazione di 5 cocktail