

## HOTEL DE PARIS SANREMO



€85

a persona - bevande escluse MENU COMPOSTO DA:

1 stuzzichino 1 antipasto 1 primo 1 secondo 1 dolce Stuzzichino del giorno

Carpaccio di Orata, limoni confit, puntarelle e capperi delle Porrine Scabeccio di Triglie di scoglio con verdure in agrodolce **Insalata di Coniglio** con olive taggiasche, fave e primizie dell'orto

**Plin** ripieni di carciofi e gamberetti Raviolini alle erbette selvatiche, cagliata e salsa di noci SpaghettOro Verrigni alla seppia integrale

**Pescato** del giorno, infusione di prezzemolo, vongole e pisellini Palamita in tataki, caponata di verdure e chutney di susine selvatiche Guancia di Manzo piemontese brasata all'antica, purea di patate di montagna e carotine allo zenzero

Cassata Ligure e agrumi di Ospedaletti Cioccolato Guanaja 70%, arance e pistacchio Gelato all'Olio evo, salsa di mandarini e stroscia

ABBINAMENTO DEL SOMMELIER **3 vini** Liguri **€ 25** 3 vini Naturali €35

Possibilità di **ampliare il menù** con piatti alla carta in base alla disponibilità del giorno o scegliere il menu signature del ristorante Orto & Mare (per tutto il tavolo), scelta dei vini dalla nostra carta.



Pane e grissini fatti in casa con lievito naturale e farine italiane bio macinate a pietre, il nostro olio extravergine e la piccola pasticceria compresi nel prezzo.



Gli ospiti dell'Hotel de Paris di Sanremo avranno la possibilità di cenare presso il ristorante stellato Paolo & Barbara situato a circa 300 mt dall'albergo. Posti limitatissimi.



Il servizio verrà effettuato nelle serate di venerdì, sabato e domenica e pranzo della domenica.



Verrà offerto un menù con un prezzo fisso ma con la possibilità di comporlo a gusto personale secondo l'offerta della settimana o scegliere il menu signature del ristorante Orto & Marc (per tutto il tavolo).



Verranno proposti anche dei **piatti extra** in base al mercato.

Per chi preferisse optare per un piatto da consumare nella sala dell'Hotel può scegliere dalla nostra carta del **servizio delivery**