

Cinque Assaggi Nove Assaggi Carpaccio di orata del Mediterraneo, elisir di limoni di Sanremo Gamberetti rossi di Sanremo crudi o scottati, elisir di mandarini, aromi e fiori dall'orto Carpaccio di tonnetto alletterato, umami, funghi e puntarelle	55 90 36 48 36
ANTIPASTI Scabeccio di triglie di scoglio con verdurine in agrodolce e confit di agrumi Uovo croccante e liquido, ricci marini, gambero di Sanremo e verdure dell'orto	34 52
Cima di Calamaro al preboggion, crema di fagioli di Pigna, emulsione al cavolo nero Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante, porri, ortiche e funghi	3 4 2 8
Carpaccio di Bue grasso piemontese con peperoni confit, olive taggiasche Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Sant'Ilario * *servito con la nostra mostarda di cocomero verde e focaccia ligure	32 18
La tradizione Brandacujun sanremasco DE.CO. Ciuppin, zuppa di pesce passata della Riviera di Ponente con filetti e crostacei	25 38
Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata Agnolotti di formaggio delle Alpi Marittime e tartufo bianco, topinambur, colatura di alici Gnocchi di patate varietà antica, la nostra bottarga, vongole, cannolicchi, lime e prezzemolo SpaghettOro Verrigni con seppia del Golfo integrale e limoni di Ospedaletti Superspaghettini Verrigni cipollotto e ricci di mare	24 38 30 30 38
Filetto pescato del giorno, verdure dell'orto, emulsione all olio evo, limone e peperone crusco Pesce Spada al salmoriglio, funghi selvatici, riduzione agrodolce di fagioli all'umami Assoluto di Merluzzo, trippette e guance Polpo in olio cottura con aglio confit, fagioli bianchi di Pigna	42 42 38 38
Gamberi di Sanremo fiammeggiati all'Ardbeg whisky e piccola paella di verdure Scampi del Golfo in tempura, verdure croccanti, salsa agrodolce un po' piccante	65 65
LE CARNI Bue Grasso scottato all'origano, purè, cappelletto di coda in ristretto al Sauvignon Nodino di Vitello piemontese tradizionale con patate di montagna	43 40