

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
Carpaccio di orata del Mediterraneo, elisir di limoni di Sanremo	36
Gamberetti rossi di Sanremo crudi o scottati, elisir di mandarini, aromi e fiori dall'orto	48
Carpaccio di tonnetto alletterato, umami, funghi e puntarelle	36

ANTIPASTI

Scabeccio di triglie di scoglio con verdure in agrodolce e confit di agrumi	34
Uovo croccante e liquido, ricci marini, gambero di Sanremo e verdure dell'orto	52
Lumache della Val Nervia alle 12 erbe in sfoglia croccante, porri, ortiche e funghi	28
Carpaccio di Bue grasso piemontese con peperoni confit, olive taggiasche	32

La tradizione

Brandacujun sanremasco DE.CO.	25
--------------------------------------	-----------

I PRIMI PIATTI

Raviolini al "preboggion" (erbette selvatiche), pesto di noci e cagliata	24
Gnocchi di patate varietà antica, la nostra bottarga, vongole, cannolicchi, lime e prezzemolo	30
SpaghettoOro Verrigni con seppia del Golfo integrale e limoni di Ospedaletti	30
Superspaghettini Verrigni cipollotto e ricci di mare	38

IL PESCATO

Filetto pescato del giorno, verdure dell'orto, emulsione all'olio evo, limone	42
Palamita in Tataki , caponata di melanzane e zenzero confit, chutney e cipolla caramellata	42
Absolute di Merluzzo , trippette e guance con marò di fave	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

Bue Grasso scottato all'origano, purè, cappelletto di coda in ristretto al Sauvignon	43
Maiolino Arrosto , composta di mele di montagna, cubo di melanzana speziato	40