

Menù Tutto Pesce De Paris

3 Portate e Dessert
scelte dallo Chef

*

€ 45.00

Menù Degustazione De Paris

Gambero di Sanremo leggermente battuto,
Topinambur, Puntarelle, Germogli di Ravanello,
Limone e Brodo caldo di Polpo allo Zenzero
e Coriandolo

Centrifuga di Cavolo viola, Cavolo nero, Verza,
Mostarda di Olive e Gelato alla Senape antica

Petto d'Anatra con Salsa al Frutto
della Passione e Mele Confit

Risotto alla Rapa rossa con Gambero viola,
Limone, Papavero e Midollo di Bue

Straccetti di Seppia alla Griglia su Panissa
di Ceci, Chips di Patate viola e Aria di Mandorle

Guancia di Maialino ripiena di Animella di Vitello,
Uovo 61°C e Grattata di Olio solido al Tartufo

Margarita

Spuma di Banana, Bavarese al Cocco, Tofee
al Lime e Vaniglia, Polvere di Nocciola

*

€ 80.00

*Il Menù Degustazione richiede un ordine minimo
per due persone con Orario di ultimo
Servizio alle ore 22:00*

Crudo del Golfo di Sanremo

Ostrica – Aria di Campari – Granita di Pompelmo
e Martini

Polpo in Carpaccio – Soia

Tonno – Cocco – Lime – Pepe Giamaica

Tartare – Polvere di Olio – Limone sotto Sale

Gambero – Midollo – Arancia candita

Sashimi – Crema di Riso – Caffè – Gelato Wasabi

Ravioli di Olio Roi “Cruu Morga” 2013 ripieni
di Crema Cavolfiore Bianco e Uova di Trota

Seppia – Cipollotto – Olive – Cuore di Bue

Baccalà – Gazpacho

Gin Tonic

*

€ 90.00

*Il Menù Crudo del Golfo di Sanremo richiede
un ordine minimo per due persone con Orario
di ultimo Servizio alle ore 22:00*

Antipasti

Tartare di pescato del giorno con Gambero di Sanremo, Granita di Pompelmo e Martini e aria di Campari € 16.00

Esquaixada di Baccalà crudo su Gazpacho Andaluso e Tapenade di Olive Taggiasche € 14.00

Foie poilé su chutney di Mango, Pan Brioche tostato al burro € 16.00

Anguilla alla iada rossa su Bietoline saltate € 16.00

Tartara di Fassone battuto al coltello con gelato al Wasabi, gelatina di Miele e aria di Birra € 15.00

Preve su vellutata di Zucchine Trombette e Porri fritti € 14.00

Capesante spadellate su purea di Mele al Curcuma e pasta Kadaifi € 15.00

Primi

Tagliolino “40 tuorli” con ragù di Triglie di scoglio € 16.00

Ravioli croccanti ripieni di trippa di Vitella su crema di Fagioli di Badalucco, Lardo croccante e Olio al Rosmarino € 16.00

Ravioli di nero ripieni di Broccolo e Acciuga su crema di Cavolfiore al Timo, Tuorlo 63°C € 15.00

Rotolo di Patate ripieno di Ricotta e Boragine su crema di Zucca, Asparagi e Spinaci saltati, pesto di Pinoli € 16.00

Risotto alla Rapa rossa con Gambero viola, Limone, Papavero e midollo di Bue € 18.00

Pacchero di Gragnano con Ricotta di Pecora affumicata e Pomodoro montato € 14.00

Secondi

Cervello di Vitello al burro noir su sauté di Cavolo nero, Cicoria ripassata, crema di Cavolfiore caramellata e vinagrette alla Senape di Dijon € 25.00

Carrè di Agnello al Miele, Rosmarino e Pinoli con insalatina di Agrumi, Olio, Vaniglia e mostarda di Pere € 20.00

Filetto di Bue cotto in Olio “nero” a 70 con brodo di Carne, Olio di Noci, Germogli di Girasole e frutta secca € 24.00

Gamberi di Sanremo flambati al Laphroaig Islay single malt 10 anni e “arroz caldoso” con Pastis 51250 gr € 30.00

“Morro” di Baccalà stile Gaudi € 18.00

Pescato del Golfo con Cappellane alla piastra, Indivia alla brace, Guancia di Maiale e ristretto ai Funghi € 25.00

Pescato del giorno intero al sale o al forno € 10 l'etto

la cucina è un'arte e come tutte le arti, richiede pazienza.