

Ristorante Marco Polo – Ventimiglia (IM) – Famiglia Pani, Chef Diego Pani

Il ristorante è storico, un'insegna che a Ventimiglia fa pesce dal 1960, ma uno sguardo al menù e ai piatti serviti in tavola fanno capire che oggi la guida dei fornelli è passata alla nuova generazione, per la precisione la terza, quella dello chef Diego Pani, giovane erede della famiglia proprietaria del locale.

altissimoceto.it • 25 settembre, 2018

Ristorante Marco Polo – Ventimiglia (IM) – Famiglia Pani, Chef Diego Pani

Il ristorante è storico, un'insegna che a Ventimiglia fa pesce dal 1960, ma uno sguardo al menù e ai piatti serviti in tavola fanno

capire che oggi la guida dei fornelli è passata alla nuova generazione, per la precisione la terza, quella dello chef Diego Pani, giovane erede della famiglia proprietaria del locale.

altissimoceto.it

25 settembre, 2018

Il ristorante è **storico**, un'insegna che a **Ventimiglia** fa pesce dal **1960**, ma uno sguardo al **menù** e ai **piatti** serviti in tavola fanno capire che oggi la guida dei fornelli è passata alla **nuova generazione**, per la precisione la terza, quella dello chef **Diego Pani**, giovane erede della famiglia proprietaria del locale. Se in questi anni i piatti in carta sono cambiati, evolvendo in **espressioni** sempre più raffinate e **moderne**, a restare costante è stato l'ingrediente principale, il **pesce**, di cui il **mare** a largo di **Ventimiglia** è ricchissimo.

Il *borsino* delle guide cartacee 2018

Michelin assegna il piatto e tre coperti 

Espresso non segnala

Gambero Rosso non segnala

La squadra

Chef/Patron: **Diego Pani**

Patron : **Marco Pani**

Maître: **Momo Mecca**

Sommelier: **Alessandro Messina**

Chef de Rang: **Alessandro Bonani**

Menu del Mare € 55

Ricciola Kandinsky: appena scottata, ortaggi estivi

Ragout di verdure di stagione e frutti di mare, salsa iodata

Cannelloni di granchio, zucchine e pecorino, profumo di pepe
rosa

Branzino arrosto, finocchi, pomodoro e piccoli capperi

Mousse di frutta di stagione

Gran Menu del Mare € 70

Crudo di pesce locale e gamberi di Sanremo

Scampi arrosto nel loro carapace, tartare di scampi
all'eucalipto

Ragout di verdure di stagione e frutti di mare, salsa iodata

Ravioli di coniglio e ricci, burrata fresca e timo

Tagliolini freschi al basilico, aragosta in fricassea

Branzino arrosto, finocchi, pomodoro e piccoli capperi

Mousse di frutta di stagione

La carta

Antipasti

Crudo di pesce locale e gamberi di Sanremo, limone vrede e

fumo € 28

Ricciola Kandinsky : appena scottata, ortaggi estivi € 19

Ragout di verdure di stagione e frutti di mare, salsa iodata € 18

Scampi arrosto nel loro carapace, tartare di scampi

all'eucalipto € 24

Foie gras d'anatra affumicato in casa, insalatina alla vinaigrette
di tartufi € 20

Primi

Tagliolini freschi al basilico, fricassea di aragosta 28

Risotto alla marinara e alle erbe della Signora Maria 2,3 pers 18
pp

Spaghettoni alle vongole veraci 19

Pasta artigianale di Gragnano, crema di Comtè, prosciutto
basco affumicato e tartufo nero 20

Ravioli di coniglio e ricci di mare, burrata fresca e timo € 20

Pesce e carne

Il ritorno dei nostri pescatori con le verdure del momento,
preparato al forno o alla griglia S.Q.

Branzino arrosto, finocchi, pomodoro e piccoli capperi € 24

Rombo, bietole, calamaretti e olive nere € 26

Astice e foie gras, chips di patate dolci e riduzione di aceto di
lamponi € 29

“fritto misto” all'olio extravergine di oliva € 24

Peperone dolce farcito al baccalà, cottura come un soufflé € 18

Filetto di bue allo zenzero fresco, patate novelle € 24

Carrè d'agnello di Sisteron al timo 2 pers € 25 pp

Abbinamento Vini

Optiamo, come di consueto, per il servizio al calice.

Cucina

L'entrée di frittura servitaci in apertura del nostro pranzo ci ha dato la giusta chiave di lettura per comprendere e interpretare la cucina di Diego Pani: basi solide, ben radicate nella tradizione gastronomica locale, ma anche influenze internazionali, europee (in particolari francesi) e asiatiche, buona padronanza tecnica e una personalità curiosa e vivace che lascia tracce di sé in ogni portata.

Servizio e accoglienza

L'orientamento più contemporaneo della cucina di Diego Pani si accompagna a un servizio molto professionale e puntuale, che valorizza a pieno la ricca cantina del ristorante, con le sue 300 etichette che si abbinano perfettamente alle portate dello chef.

Conclusioni

Il Marco Polo è una palafitta sulla spiaggia, i cui interni in legno danno subito l'impressione di trovarsi a bordo di una nave, così come lo sciabordio del mare, che fa capolino dalle ampie vetrate prive di tendaggi per non frapporre nulla tra lo sguardo

e il ritmico movimento delle onde. Il dehors poi si affaccia direttamente sulla spiaggia e sembra quasi tracciare una continuità tra quello che accade dentro e quello che accade fuori, una sorta di flusso che lega la storia di questo ristorante e della famiglia Pani a quella del “suo” mare. Tre le generazioni alternate in cucina, tre le narrazioni gastronomiche del mare di Ventimiglia che ne sono scaturite. Largo a Diego Pani, un giovane talento dal promettente futuro.