

# 60

*“Il futuro ha radici antiche”*

*Diapolari*

*Menu 2020 / Seconda Parte*



## MENU MARCO POLO

Il nostro percorso di degustazione, preparato per l'insieme dei commensali con i prodotti del mare e della campagna di Ventimiglia

<i>In 5 assaggi</i>	60
<i>In 7 assaggi</i>	80
<i>In 9 assaggi</i>	100

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE VINI

<i>Liguria e non solo</i>	<i>3 calici</i>	30
<i>Italia e non solo</i>	<i>5 calici</i>	45
<i>Supernatural!</i>	<i>5 calici</i>	50
<i>Grands Terroirs</i>	<i>5 calici</i>	70


*sommelier Mattia Cavalli*




## ANTIPASTI

Carpaccio di scampi al sesamo ed eucalipto del giardino	22
Capesante e finocchiona, salsa verde e burro alle alghe	22
Gamberi di Sanremo, lenticchie, carote e Castelmagno	22
Cozze e zafferano in salsa di foie gras	22
Crudo di pesce e crostacei del Mediterraneo in 5 preparazioni	50

## PRIMI

Spaghetti al burro di Francia e pesto di alici al mortaio	20
Ravioli di coniglio e ricci di mare, burrata fresca e timo	22
Spaghettoni Gragnanesi, vongole, porcini e fondo bruno	22
Tagliolini freschi al basilico, aragosta in fricassea	30
 Risotto al polpo e alle erbe della mia Nonna Maria	20

## SECONDI

Branzino arrosto, fiori di zucca alle mandorle e pesto di rucola	26
San Pietro, grissini e guanciaie, verdure al caramello di Champagne	28
Carrè di agnello di Sisteron, pomodori alla provenzale	28
 Fritto misto all'olio extravergine di oliva	24



*Menu 2020 / Seconda Parte*

Passeggiata Cavallotti 2, Ventimiglia  
+39 0184 352678  
marcopolo1960.com | @marcopolo1960  
@dede\_pani

graphic @iamuga | iamuga.com