

60

“Le futur a des racines antiques”

Diapolari

Menu 2020 / Seconda Parte



MENU MARCO POLO

Notre parcours de dégustation, élaboré à partir des produits du terroir de

Ventimiglia pour l'ensemble des convives

<i>En 5 sequences</i>	60
<i>En 7 sequences</i>	80
<i>En 9 sequences</i>	100

ACCORDS METS & VIN

<i>Liguria et ailleurs</i>	<i>3 verres</i>	30
<i>Italia et ailleurs</i>	<i>5 verres</i>	45
<i>Supernatural!</i>	<i>5 verres</i>	50
<i>Grands Terroirs</i>	<i>5 verres</i>	70


sommelier Mattia Cavalli




NOS ENTRÉES

Langoustines en carpaccio, sésame noir et eucalyptus	22
Saint Jacques et <i>finocchiona</i> , sauce verte, beurre aux algues	22
<i>Gamberoni</i> de Sanremo, lentilles, jus de carotte et <i>Castelmagno</i>	22
Moules safranées, sauce au foie gras	22
Cinq manières de déguster poissons et crustacés crus	50

NOS PÂTES

<i>Spaghetti</i> au pesto d'anchois, beurre des Charentes et panure croustillante	20
<i>Ravioli</i> lapin et oursin, burrata fraîche et thym	22
<i>Spaghettoni</i> , palourdes, cèpes et jus de veau	22
<i>Tagliolini</i> à la fricassée de langouste au basilic	30
 "Le" <i>Risotto</i> au poulpe et aux herbes de la grand-mère	20

LES PLATS

Loup de mer en écailles, fleurs de courgette aux amandes, <i>pesto</i> de roquette	26
Saint Pierre, gressins et lardons, légumes caramélisés au Champagne	28
Agneau de Sisteron, tomates à la provençale	28
 Notre <i>fritto misto</i> à l'huile d'olive extra vierge du moulin local	24

Menu 2020 / Seconda Parte

Passeggiata Cavallotti 2, Ventimiglia
+39 0184 352678
marcopolo1960.com | @marcopolo1960
@dede_pani

graphic @iamuga | iamuga.com