ANTIPASTI

Tartare di ostriche specialissime di Bouzigues	18
Insalata di ricciola al ginepro e cavolo croccante	18
Cocktail di gamberi di Sanremo e trombette	22
Gratin di pomodori e scampetti	20
Insalata di foie gras affumicato	20

PRIMI

Tagliolini al granchio	25	
Spaghetti alle vongole veraci	22	
Spaghetti alle alici al mortaio e burro francese	20	
Risotto al polpo e alle erbe 1960, minimo 2 porzioni	20	p.p.
Ravioli di coniglio e ricci di mare	22	
Fricassea di astice con tagliolini freschi	30	

SECONDI

Filetti di pescato in salsa al vino bianco e olive Taggiasche	26	
Capesante alle erbe marine, limone e finferli	30	
Branzino al sale per due persone con contorno del giorno	29	p.p.
Frittura di calamari e gamberi di Sanremo	24	
Polletto disossato, carote e zenzero	20	

Marco Polo 1960

PIATTI DEL GIORNO

MENU 5 PORTATE 70

ABBINAMENTO VINI 35

MENU VINI

www.marcopolo.wine