

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Tartare d'huîtres spéciales de Bouzigues | 18 |
| Salade de seriole au genièvre et chou frit | 18 |
| Cocktail de crevettes de Sanremo et courgettes | 22 |
| Gratin de tomates et langoustines | 20 |
| Salade de foie gras fumé maison | 20 |

LA PASTA

| | |
|--|---------|
| Tagliolini au tourteau | 25 |
| Spaghetti aux palourdes | 22 |
| Spaghetti beurre et anchois "au mortier" | 20 |
| Risotto au poulpe et aux herbes 1960, minimum 2 portions | 20 p.p. |
| Ravioli de lapin et oursin | 22 |
| Tagliolini a la fricassée de homard | 30 |

LES PLATS

| | |
|--|---------|
| Filet de poisson en sauce au vin blanc et olives de Taggia | 26 |
| Saint-Jacques aux herbes marines, citron et chanterelles | 30 |
| Loup de mer en croûte de sel pour 2 personnes | 29 p.p. |
| Fritto misto de calamari et gamberoni | 24 |
| Poulet, carottes e gingembre | 20 |

PLATS DU JOUR

| |
|---|
| □ |
| □ |
| □ |
| □ |
| □ |

MENU 5 PLATS

70

ACCORD METS ET VINS

35

CARTE DES VINS



www.marcopolo.wine