

Marco Polo 1960

## **MENU DEGUSTAZIONE**

*Menu di 5 portate sservito per l'insieme dei commensali*

## ANTIPASTI

<i>FRUTTI DI MARE</i> bulgur agli champignon di Parigi e succo alle erbe	20
<i>VOLAU VENT</i> mediterraneo di Gamberi di Sanremo	22
<i>SPAGHETTI</i> freschi ai peperoni, scampi crudi, finocchiona e condimento alla rucola	18
<i>INSALATA DI OSTRICHE</i> in frittura alla vinaigrette di tartufi	20




## PRIMI PIATTI

<i>GNOCCHI</i> arrosto alla salvia e al limone, vongole e pecorino	22
<i>RAVIOLI</i> di coniglio, pepe rosa e menta fresca	20
<i>SPAGHETTI</i> alle alici al mortaio e burro di Francia	20

## SECONDI

<i>PESCATO</i> del giorno al vino bianco, cavolo fritto, maionese alle spezie e verdure di stagione	26
<i>ROMBO</i> in panatura alle erbe, salsa al caramello di Champagne e fiori di zucca alle mandorle	28
<i>ORATA</i> e Foie gras, salsa bouillabaisse e pesto alla genovese	28
<i>CARRE</i> d'agnello, salsa alla provenzale e zucchine trombette	32

## I SEGRETI DI FAMIGLIA

 <i>LA FRICASSEA</i> d'astice con tagliolini freschi e basilico, un piatto di mio padre	32
 <i>IL RISOTTO</i> 1960 al polpo e alle erbe di mia nonna Maria	24 pp
 <i>LA FRITTURA</i> di gamberi di Sanremo e calamari in olio extra vergine di oliva	25

Dhepolari

# Marco Polo 1960

[marcopolo1960.com](http://marcopolo1960.com)