

IL MENU DI PRANZO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Insalata di ostriche in frittura e vinaigrette noisette	22
Zuppa Savoy di carciofi e tartufo nero	22
Balotine di pescato in carpione, bietole, pecorino e pinoli	22

PRIMI PIATTI

Gnocchi arrosto alle vongole, cicoria e Castelmagno	24
Spaghetti alle alici al mortaio e burro di Francia	24
Ravioli di coniglio, pepe rosa e menta fresca	24

SECONDI

Orata e foie gras, salsa bouillabaisse e pesto alla genovese	29
Pescatrice arrosto laccata al miele, finocchi e salsa agli agrumi	29
Carrè d'agnello, salsa alla provençale e duxelle di champignon	29

I SEGRETI DI FAMIGLIA

La fricassea d'astice con tagliolini freschi e basilico - <i>un piatto di mio padre</i>	32
Il risotto 1960 al polpo e alle erbe di mia nonna Maria	24

HORS D'OEUVRES

Salade d'huitres en friture et vinaigrette noisette	22
Soupe Savoy aux artichauts et truffes	22
Balotine de poisson acidulé, pecorino et pignons de pin	22

LES PATES

Gnocchis rôtis aux palourdes, chicorée et Castelmagno	24
Spaghetti aux anchois au mortier et beurre de France	24
Ravioli de lapin, poivre rose et menthe fraîche	24

LES PLATS

Daurade et foie gras, sauce bouillabaisse et pesto génois	29
Lotte rotie et laquée au miel, sauce aux agrumes et fenouils	29
Carrè d'agneau, sauce provençale et champignons duxelle	29

LES SECRETS DE FAMILLE

La fricassée d'homard avec les pâtes fraîches au basilic - <i>la recette de mon père</i>	32
Le risotto au poulpe et aux herbes, la recette de ma grand mère	24

STARTERS

Fried oyster salad and vinaigrette noisette	22
Savoy soup with artichokes and truffles	22
Fish ball with pecorino cheese, pine nuts and chards	22

PASTA

Roasted gnocchi with clams, chicory, Castelmagno cheese	24
Spaghetti with local anchovies and butter from France	24
Rabbit ravioli, pink pepper and fresh mint	24

MAINS

Sea bream and Foie gras, bouillabaisse sauce and pesto	29
Roasted Monkfish, honey, citrus sauce and fennels	29
Rack of lamb with Provençal sauce and champignons Duxelle	29

FAMILY SECRETS

Lobster fricassée with fresh tagliolini and basil - <i>my father Marco's signature dish</i>	32
My grandmother Maria's risotto with octopus and herbs	24

I MENU DEGUSTAZIONE A CENA

serviti per l'insieme dei commensali / servis pour tous les invités / served for the whole table

HYGGE

Zuppa Savoy di carciofi e tartufo nero
Gnocchi arrosto alle vongole, cicoria e castelmagno
oppure
Ravioli di coniglio, pepe rosa e menta fresca
Pescatrice arrosto laccata al miele e al polline, finocchi e salsa agli agrumi
Tout Chocolat

65 euro / con vini abbinati 95 euro

SENZA TITOLO

Trofie, caviale, salsa verde e finocchiona fujuta
Scalogno alle mandorle, grissini al guanciale e caramello di Champagne
Balotine di pescato in carpione, bietole, pecorino e pinoli
Risotto prosciutto cotto e ricci di mare
The times they are a-changin'
Panna cotta (con l'aiuto del Dottor Fazio)

80 euro / con i vini abbinati 120 euro

FRENCH TOUCH

Insalata di ostriche in frittura e vinaigrette noisette
Zuppa Savoy di carciofi e tartufo nero
La fricassea d'astice con tagliolini freschi e basilico - *un piatto di mio padre*
Orata e Foie gras, salsa bouillabaisse e pesto alla genovese
Carrè d'agnello, salsa alla provençale e duxelle di champignon
Frutta caramellata, sorbetto alla pera e maggiorana

120 euro / con i vini abbinati 180 euro

HYGGE

Soupe Savoy aux artichauts et aux truffes
Gnocchis rôtis aux palourdes, chicorée et fromage Castelmagno
ou
Ravioli de lapin, poivre rose et menthe fraîche
Lotte rotie et laquée au miel, sauce aux agrumes et fenouils
Tout Chocolat

65 euro / avec accord mets et vins 95 euro

SANS TITRE

Pates fraîches, caviar, sauce verte et "Finocchiona fujuta"
Echalotte aux amandes, grissini, guanciale, sauce caramel de Champagne
Balotine de poisson acidulé, blettes, pecorino et pignons de pin
Risotto jambon et oursins
The times they are a-changin'
Panna cotta (avec l'aide du Professeur Fazio)

80 euro / avec accord mets et vins 120 euro

FRENCH TOUCH

Salade d'huitres en friture et vinaigrette noisette
Soupe Savoy aux artichauts et truffes
La fricassée d'homard avec les pâtes fraîches au basilic - *la recette de mon père*
Daurade et foie gras, sauce bouillabaisse et pesto génois
Carrè d'agneau, sauce provençale et champignons duxelle
Fruit caramélisé, sorbet à la poire et marjolaine

120 euro / avec accord mets et vins 180 euro

HYGGE

Savoy Soup with artichokes and truffles
Roasted gnocchi with clams, chicory, and Castelmagno cheese
or
Rabbit ravioli, pink pepper and fresh mint
Roasted Monkfish, honey, citrus sauce and fennels
Tout chocolat

65 euros / with wine pairings 95 euros

UNTITLED

Fresh Trofie, caviar, green sauce and "finocchiona fujuta"
Shallots with almonds, grissini, guanciale and Champagne caramel sauce
Fish ball with pecorino cheese, pine nuts and chards
Risotto with ham and sea urchins
The times they are a-changin'
Panna cotta (with a little help from Prof. Fazio)

80 euros / with wine pairings 120 euros

FRENCH TOUCH

Fried oyster salad and vinaigrette noisette
Savoy soup with artichokes and truffles
Lobster fricassée with fresh tagliolini and basil - *my father Marco's signature dish*
Sea bream and Foie gras, bouillabaisse sauce and Genoese pesto
Rack of lamb with Provençal sauce and champignons Duxelle
Caramelized fruit, pear sorbet and marjolaine

120 euros / with wine pairings 180 euros

Marco Polo 1960

Passaggiata Cavallotti 2, Ventimiglia IM +39 0184 352678 diego@marcopolo1960.com marcopolo1960.com

Diego Polo