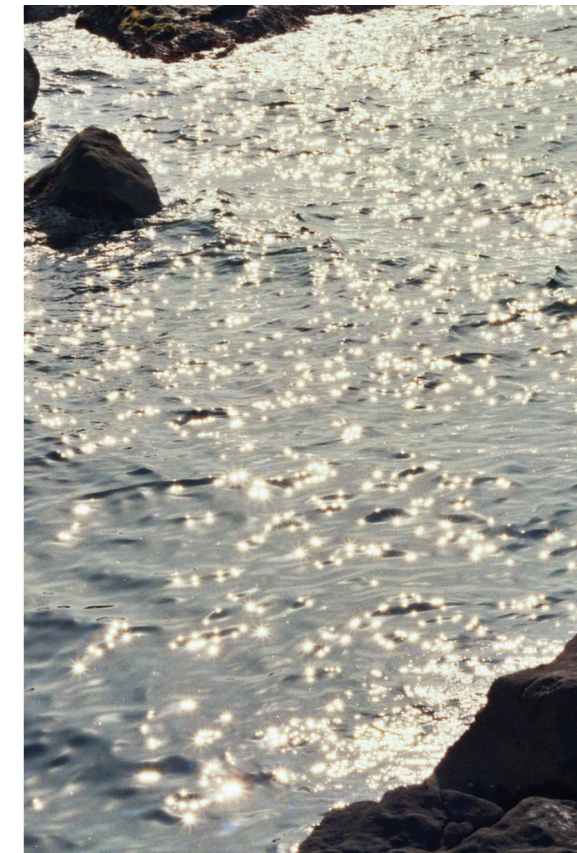


## Marco Polo 1960

*foto in copertina di Giulia Curti*



## HERE AND NOW

Il meglio delle nostre nuove creazioni in 6 portate

*75 euro  
con i vini abbinati 120 euro*

*Menu serviti per l'insieme dei commensali*

## LA CARTA

### Antipasti

|   |    |
|---|----|
| Pomodoro caramellato alle erbe e al tartufo                 | 22 |
| Ragout di lenticchie e frutti di mare in salsa al foie gras | 24 |
| Fantasia di gamberi rosa a crudo e pisellini alla crema     | 24 |

### Primi piatti

|  |    |
|--|----|
| Spaghetti alle alici al mortaio e burro di Francia               | 24 |
| Linguine al fondo bruno di mare, pescatrice, prezzemolo e limone | 26 |
| Ravioli di coniglio e ricci di mare, burrata fresca e timo       | 28 |

### Secondi

|  |    |
|--|----|
| Pescato arrosto, scalogno alle mandorle, condimento alla rucola  | 29 |
| Orata e foie gras, salsa bouillabaisse e pesto alla genovese     | 29 |
| Galletto disossato, crema di fagioli al cocco, menta e rosmarino | 29 |

### I grandi classici del Marco Polo

|   |    |
|---|----|
| Gran fritto del golfo in olio extra-vergine di oliva  | 28 |
| Risotto 1960 al polpo e alle erbe di mia Nonna Maria  | 25 |
| Fricassee di astice con tagliolini freschi e basilico | 34 |

## NOW AND THEN

Una prospettiva in 8 portate

*100 euro  
con i vini abbinati 160 euro*

*D'Agostini*