

Marco Polo 1960

*cover photo by Giulia Curti*



## HERE AND NOW

Une dégustation de nos dernières créations en 6 services

*75 euro  
avec accord mets et vins 120 euro*

*Menu servi pour toute la table*

## À LA CARTE

### Entrées

Tomate du pays caramélisée aux herbes et aux truffes	22
Ragoût de lentilles et fruits de mer en sauce au foie gras	24
Fantasie de crevettes roses d'ici à cru et petits pois à la crème	24

### Les Pâtes

Spaghetti aux anchois au mortier et beurre de baratte	24
Linguine aux jus brun de la mer, lotte, persil et citron	26
Ravioli de lapin et oursin, burrata et thym	28

### Les Plats

Filet de poisson de pays, échalote aux amandes et roquette	29
Daurade et foie gras, jus d'une bouillabaisse et pesto genovese	29
Coquelet, crème d'haricots de Pigna au coco, menthe et romarin	29

### Les Grands Classiques du Marco Polo

Grande friture mixte du golfe à l'huile extra vierge d'olive	28
Risotto 1960 au poulpe et aux herbes de ma Grand-mère Maria	25
Fricassée de homard avec tagliolini fraîche et basilic	34

## NOW AND THEN

Une perspective en 8 services

*100 euro  
avec accord mets et vins 160 euro*

*Djeopolan*