



MENU MARE

Il nostro percorso di degustazione,
preparato per l'insieme dei commensali
con i prodotti del mare e della campagna di Ventimiglia

60

MENU PRANZO*

quattro portate per un mezzogiorno mediterraneo

35

OCEAN MENU

Our tasting menu from the Sea and the gardens of Ventimiglia,
served for the totality of the dinners

60

LUNCH MENU*

four courses, a light mediterranean lunch

35

MENU DE LA MER

Notre parcours de dégustation,
élaboré à partir des produits du terroir de Ventimiglia
pour l'ensemble des convives

60

MENU DÉJEUNER*

quatre mets pour un déjeuner méditerranéen

35

ANTIPASTI

Ricciola in carpaccio, cavolo cappuccio e maggiorana	22
Uovo perfetto, primizie del mercato, fiocchi di tonno	18
Puntarelle, Castelmagno, pesto d'erbe e olive Taggiasche	16
Gamberi di Sanremo, salsa Aurora, zucchine alla giapponese	20
Crudo di pesce locale e crostacei di Sanremo	35

PRIMI

Ravioli di coniglio e ricci di mare, burrata fresca e timo	22
Gnocchi al granchio, pisellini e caprino leggero	22
Maestràle: spaghetti alle ostriche e lavanda di Provenza	22
Fricassee di aragosta, tagliolini freschi al basilico	29
Tagliolini alla zuppa di pesci alla pressa	30

SECONDI

Il pescato locale, preparato al forno con le verdure di stagione	S.Q.
Arrostino di pescatrice, finocchi ai finocchi	26
Scampi, salsa tartara leggera, eucalipto dell'albero sul mare	26
Sogliola alla Grenoble, carciofi dorati	26
Faraona e capesante, verbena del giardino	24
Carré d'agnello di Sisteron, asparagi, alici	27

I CLASSICI 1960

Foie gras affumicato, sedano, nocciole e aceto balsamico	22
Risotto al polpo e alle erbe della mia Nonna Maria per almeno due persone	18
"Fritto misto" all'olio extravergine di oliva	24

STARTERS

Yellowtail carpaccio, marinated cabbage, marjoram	22
Egg "parfait", fresh vegetables, tuna flakes	18
Puntarelle, Castelmagno, black olives and herbs sauce	16
Red prawns from Sanremo, Aurora sauce, japanese style zucchini	20
Local raw fish carpaccio and shellfish	35

PASTA

Ravioli with rabbit and sea urchin, fresh burrata, thyme	22
Gnocchi with fresh crab, green peas and caprino cheese	22
Mistral: spaghetti with oysters and lavender	22
Fresh tagliolini, lobster fricassee	29
Fresh pasta with fish soup "à la presse"	30

MAINS

The catch of the day from our fisherman, seasonal vegetables	S.Q.
Roasted monkfish, fennels	26
Langoustine, tartare, eucalyptus	26
Sole Grenoble style, golden artichokes	26
Guinea fowl and scallops, verbena sauce	24
Lamb chops from Sisteron, asparagus and anchovies	27

CLASSICS 1960

Smoked foie gras, celery, hazelnut and balsamic vinegar	22
Risotto with octopus and herbs from my grandmother Maria	18
"Fritto misto" in extra virgin olive oil	24

NOS ENTRÉES

Sériole en carpaccio, chou mariné, marjoraine	22
Œuf parfait, légumes du marché, flocons de thon	18
Puntarelle, Castelmagno, pistou d'herbes et olives Taggiasche	16
Crevettes rouges de Sanremo, sauce aurora, courgettes à la japonaise	20
Poissons locaux en carpaccio et crustacés délicatement assaisonnés	35

NOS PÂTES

Raviolis de lapin et oursin, burrata fraîche et thym	22
Gnocchi au tourteau, petit pois et chèvre frais	22
Mistral: spaghetti aux huîtres et lavande de Provence	22
Tagliolini fraîches, langouste en fricassée	29
Tagliolini à la soupe de poisson à la presse	30

LES PLATS

Le poisson de pays préparé au four avec les légumes de saison	S.Q.
Rôti de lotte, fenouils aux fenouils	26
Langoustines, sauce tartare, eucalyptus du jardin sur la mer	26
Sole à la Grenoble, artichauts dorés	26
Pintadon et saint Jacques, verveine du jardin	24
Carré d'agneau de Sisteron, asperges, anchois	27

LES CLASSIQUES 1960

Foie gras fumé, céleri, noisettes, vinaigre balsamique	22
Risotto au poulpe et aux herbes de ma grand mère Maria	18
Fritto Misto à l'huile extra vierge d'olive	24

Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì Sabato
 12.00 - 14.30 19.00 - 22.30

Domenica
 12.00 - 14.30

* disponibile dal martedì al venerdì, festivi esclusi.

Diego Lan'è