

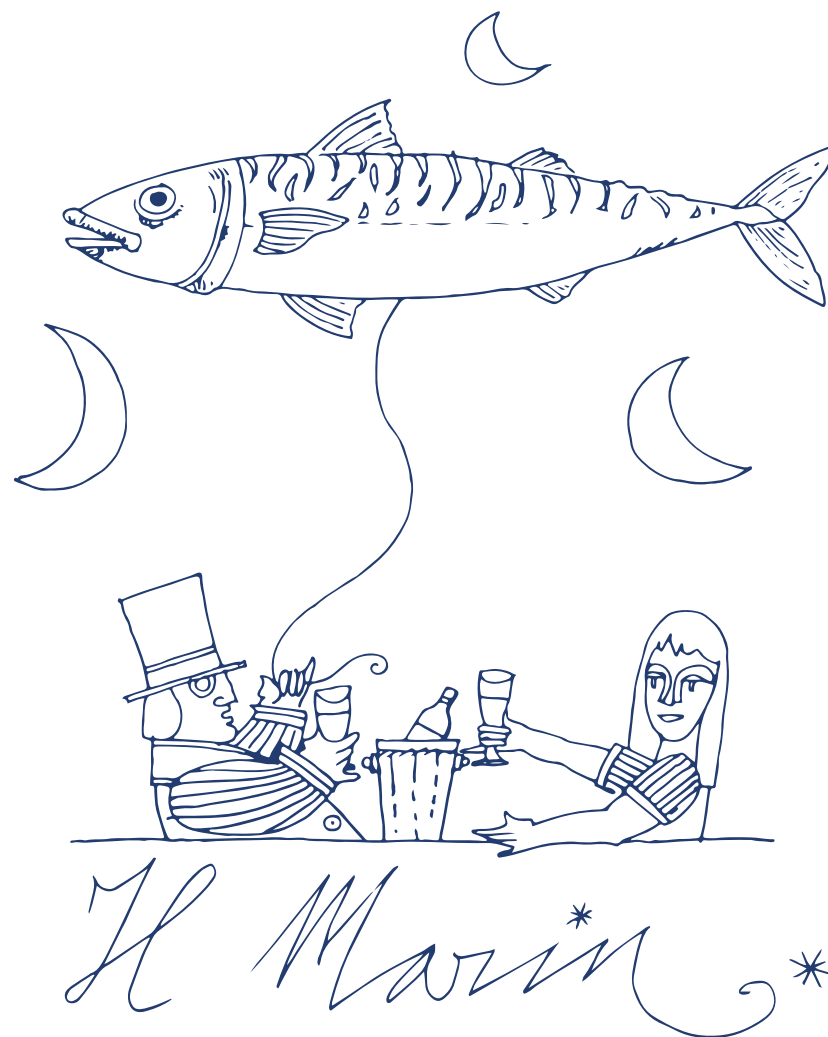
IL MARIN

*"IL MARE È IL NOSTRO PUNTO DI PARTENZA.
IL TERRITORIO CI REGALA I PROFUMI, I COLORI E I SAPORI.
L'ISTINTO E LA PASSIONE CREANO L'IDEA..."*

In cucina lo chef Marco Visciola



**MICHELIN
2024**



IL MARIN RISTORANTE RINGRAZIA IL NOSTRO AMICO, PITTORE GENOVESE, FRANCESCO MUSANTE PER AVER REALIZZATO LE ILLUSTRAZIONI DEL MENU

COPERTO 3 - I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO. TUTTO IL PESCE CRUDO E PER LA PIASTRA VIENE ABBATTUTO A -20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N°10 DEL 11/03/92 E SUCCESSIVE. LA PASTA FRESCA È PRODOTTA NELLA NOSTRA CUCINA E SUCCESSIVAMENTE ABBATTUTA A -20°C PER OFFRIRE SEMPRE UN PRODOTTO DI QUALITÀ. I PRODOTTI DELLE RICETTE SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLA NOSTRA CUCINA PER PRESERVARE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE. IN MANCANZA DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E POLPE DI FRUTTA FRESCHE, VERRANNO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI DI PURA QUALITÀ. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE.

CLASSICI

SFUMATURE DEL MAR LIGURE
Carpacci, crostacei e salse alla ligure

CAPPON MAGRO
Crudo e cotto di mare, verdure fermentate ed emulsione al prezzemolo

TORTELLI
Tortelli ripieni di pesto genovese, cremoso di patate e fagiolini

SPAGHETTO MARTINI COCKTAIL E CAVIALE
Spaghetto mantecato al burro alle alghe, salsa Martini, caviale e gin taggiasco

PESCATO ASADO
Pescato cotto alla brace, il suo fondo, fave e agretti

FRITTO
Totani, acciughe ripiene, bocconcini di pesce, verdure e gamberi in tempura

FINANZIERA DAL MARE
Quinto quarto dal mare e verdure all'agro

TORTA DI RISO... FINITA
Riso al latte, mousse di prescinseua e maggiorana,
salsa al basilico e gelato al fiordilatte

CANNETO IL CORTO
5 PORTATE

70

CANNETO IL LUNGO
8 PORTATE

100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 60

MAREE

CRUDO CENTENARIO
Pescato maturato, agrumi e puntarelle

LE CONSERVE DAL MARE
Sotto sale e sott'olio

SCAMPI E GAMBERI
Tempura di scampi, gamberi rosa marinati e verza viola

TORTELLINI DI TESTA
Tortellini ripieni di testa, salsa di pelli e maggiorana

TUBETTI E CONCHIGLIE
Tubetti in zuppetta di conchiglie e prezzemolo

FRATTAGLIE
Trippe in umido e fegato all'arancia

PESCATO ARROSTO
Pescato ripieno cotto arrosto, carciofi e menta

SAVE THE SEA

ONDA CORTA
5 PORTATE

70

ONDA LUNGA
8 PORTATE

100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 60