

*“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



MUSANTE

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 FRESCI, 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.

DNA LIGURE

Un **menù esclusivo** che racconta il territorio, la stagionalità, le radici e la creatività dello chef utilizzando vegetali spontanei, selvatici e coltivati nella terra ligure, materie prime del mare e animali da pascolo locale.

Un menù che unisce la cucina contemporanea a sapori della tradizione.

**Il menù degustazione
viene proposto per l'intero tavolo**

CARUGGIO	VIA AURELIA
5 PORTATE	8 PORTATE

75	100
----	-----

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65

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
Spaghetti mantecato al burro alle alghe, salsa Martini, caviale e gin taggiasco

PESCATO ASADO
Pescato cotto alla brace, il suo fondo, maggiorana e anguria

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

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

CANNETO IL CORTO	CANNETO IL LUNGO
5 PORTATE	8 PORTATE

75	100
----	-----

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65

MAREE

CRUDO CENTENARIO
Pescato maturato, albicocca e salicornia

LE CONSERVE DAL MARE
Sotto sale e sott'olio

CARPIONE DI MARE
Ostrica, novellame, cozze, vongole in tempura e salsa di capasante

RAVIOLI DI ERBE MARINE
Ravioli ripieni di erbe marine e scampi

RANA PESCATRICE ARROSTO
Rana arrosto cotta in foglia di fico, pomodoro e salsa di pelli

FRATTAGLIE
Quinto, quarto dal mare

IL GIARDINO DEL MARE
Mousse alla salicornia, granita all'alga dulse, sorbetto al finocchio marino e infuso alla spirulina

ONDA CORTA	ONDA LUNGA
5 PORTATE	8 PORTATE

75	100
----	-----

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65