

*“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



*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**

<b>CARUGGIO</b>	<b>VIA AURELIA</b>
5 PORTATE	7 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

<b>CANNETO IL CORTO</b>	<b>CANNETO IL LUNGO</b>
5 PORTATE	7 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

<b>ONDA CORTA</b>	<b>ONDA LUNGA</b>
5 PORTATE	7 PORTATE

75	100
----	-----

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65