

*“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**  
2025

# IL MARIN





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
80	100

## 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 AL PESTO**  
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 pak choi

**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
80	100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65

## MAREE

**CRUDO CENTENARIO**  
Pescato maturato, agrumi, lenticchie croccanti e salsa centenaria

**LE CONSERVE DAL MARE**  
Sotto sale e sott'olio

**BOLLITO MARINO**  
Molluschi, crostacei e testa di pescato, salsa verde alla lattuga di mare e salsa di pelli

**RISO MURENA E ZAFFERANO**  
Riso mantecato alla murena e pepe verde, fondo di murena ed emulsione allo zafferano

**RANA PESCATRICE ARROSTO**  
Rana cotta in foglia di alloro, hummus di mandorle, cavolo nero e mugnaia ai capperi

**FRATTAGLIE**  
Quinto, quarto dal mare

**MILLEFOGLIE DI ALGHE**  
Mousse di alga wakame, chantilly al limone e sorbetto lampone e alga dolce

<b>ONDA CORTA</b>	<b>ONDA LUNGA</b>
5 PORTATE	7 PORTATE
80	100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65