

“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**

Marco Visciola


MICHELIN
2026

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 ORGANOLETICHE. 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 Visciola** 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
5 PORTATE

VIA AURELIA
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, maionese alla maggiorana e asparagi

FRITTO
Costolette di pesce impanate, totanetti, gamberi e verdure in pastella

TORTA DI RISO... FINITA
Semifreddo al riso, prescinsêua e vaniglia, sorbetto al basilico genovese, corochinato e pinoli

CANNETO IL CORTO
5 PORTATE

CANNETO IL LUNGO
7 PORTATE

80 100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65

MAREE

CRUDO: MARINATO E MATURATO
Pescato maturato, pescato marinato, squame croccanti e salsa agli agrumi

LE CONSERVE DAL MARE
Sotto sale e sott'olio

MOLLUSCHI
Seppie, totani e calamari, salsa al nero e mandorle

RAVIOLI DI MAZZANCOLLE
Ravioli ripieni di mazzancolle, fondo di cicale di mare, salicornia e prezzemolo

RANA PESCATRICE ARROSTO
Rana cotta in foglia di alloro, patata americana, agretti e salsa di pelli affumicata

FRATTAGLIE
Quinto, quarto dal mare

BUDINO DI ALGHE
Budino di alga dulce, cremoso mediterraneo, alghe candite, aspretto al limone, sorbetto mela verde e lattuga di mare

ONDA CORTA
5 PORTATE

ONDA LUNGA
7 PORTATE

80 100

2 PORTATE SALATE E IL DOLCE 65