AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

Una mia presentazione

IT **Chef Roberto Scarnecchia**

La carriera di Roberto Scarnecchia ha attraversato mondi diversi, unendo passione, disciplina e continua ricerca dell'eccellenza. Dopo un passato da calciatore professionista, ha intrapreso un cammino di crescita personale e culturale che lo ha condotto, con naturalezza, verso la cucina d'autore.
Con una laurea in Economia Politica e diversi master in Economia e Culinary Science conseguiti tra gli Stati Uniti e l'Italia, Scarnecchia ha trasformato una passione nata da bambino — tra i profumi della cucina materna — in una professione di altissimo livello. Dalle prime esperienze ai fornelli per i compagni della Roma ai successi nella ristorazione milanese, ha saputo coniugare tecnica e creatività in un percorso che, nel 2007, lo ha condotto alla conquista dell'ambita Stella Michelin.
Il suo stile è radicato nella tradizione mediterranea e romana, ma si apre con eleganza alla sperimentazione sensoriale: ogni piatto racconta una storia, risveglia i sensi e omaggia la materia prima con rispetto e poesia. Tra le sue creazioni più iconiche: il tronchetto di tonno con glassa all'arancio tarocco e cipolla in agrodolce, lo spaghetto al nero di seppia con gamberi e gorgonzola, e il tronchetto di ricciola con crema di porro, patate e zafferano.
Personaggio televisivo, scrittore e docente, Scarnecchia porta con sé un bagaglio umano e professionale unico, che trova oggi nuova espressione in questa avventura gastronomica: una delle sue sfide più affascinanti, in cui ogni piatto diventa racconto, ogni sapore memoria.

My presentation

ING **Chef Roberto Scarnecchia**

Roberto Scarnecchia's journey is one of transformation, where passion, discipline and the pursuit of excellence converge. After a successful career as a professional footballer, he embraced a new path — one of study, exploration, and ultimately, culinary mastery.
With a degree in Political Economy and several master's programs in both Economics and Culinary Science — from the United States to Italy — Scarnecchia turned a childhood passion, born in his mother's kitchen, into a career of distinction. From his early dishes for Roma teammates to award-winning culinary ventures in Milan, he combined technique with creativity, achieving his first Michelin Star in 2007.
His cuisine is deeply rooted in Roman and Mediterranean tradition, yet refined through sensory exploration. Each dish is a narrative of memory and emotion, honoring raw ingredients with elegance and sensitivity. Among his signature creations: seared tuna with Sicilian orange glaze and sweet-and-sour Tropea onion, squid ink spaghetti with prawns and gorgonzola, and amberjack fillet with leek, potato and saffron cream.
A television personality, author, and university lecturer, Scarnecchia brings a rare combination of experience and vision. This restaurant marks one of his most inspiring chapters yet — a new culinary challenge where every plate tells a story, and every flavor evokes a memory.

Ma présentation

FR **Chef Roberto Scarnecchia**

Le parcours de Roberto Scarnecchia est celui d'une transformation guidée par la passion, la rigueur et la quête constante de l'excellence. Ancien footballeur professionnel, il s'est ensuite consacré à un chemin d'études et de découvertes, jusqu'à atteindre les sommets de la gastronomie.
Titulaire d'un diplôme en économie politique et de plusieurs masters en économie et sciences culinaires — entre les États-Unis et l'Italie — Scarnecchia a su transformer une passion d'enfance, née dans la cuisine familiale, en une vocation d'exception. Des premiers dîners préparés pour ses coéquipiers de la Roma aux succès dans la restauration milanaise, il a su marier technique et inspiration, obtenant sa première étoile Michelin en 2007.
Sa cuisine s'ancre dans la tradition méditerranéenne et romaine, mais s'ouvre à une expérimentation sensorielle raffinée. Chaque plat est un récit, une émotion, un hommage délicat à la matière première. Parmi ses créations emblématiques : le tronçon de thon saisi avec glaçage à l'orange sanguine et oignon de Tropea, les spaghettis à l'encre de seiche avec crevettes et gorgonzola, ou encore la sériole en crème de poireaux, pommes de terre et safran.
Personnalité télévisuelle, auteur et enseignant, Scarnecchia possède une richesse d'expériences rare. Ce restaurant incarne l'une de ses dernières aventures culinaires : un défi passionnant, où chaque assiette devient poésie, et chaque saveur un souvenir à partager.

MENU' PERCORSO "MIRAMARE" 180.00€

1 AMUSE BOUCHE 2 ANTIPASTI 1 PRIMO SORBETTO 1 SECONDO

CARRELLO FORMAGGI (EXTRA) 2 DOLCI

Amuse Bouche

Capasanta scottata su crema di sedano e bottarga

Antipasti

- **Carpaccio di branzino** cernia ricciola e gamberi di Sanremo e caviale beluga
- **Carpaccio di filetto di manzo** tartufo bianco e scaglie di grana

Primi

- **Risotto carnaroli** vongole bottarga e riccio con crema di datterini

Sorbetto o altro

Secondi

- **Baccalà al latte** schiumato scaglie di mandorle e scorza di limone

Carrello di formaggi (extra)

Dessert

- **Meringa al cocco** flottante equatoriale
- **Tiramisù dello Chef**

MENU' PERCORSO "THE PALACE" 250.00€

1 AMUSE BOUCHE 2 ANTIPASTI 2 PRIMI SORBETTO 2 SECONDI

CARRELLO FORMAGGI (EXTRA) 2 DOLCI

Amuse Bouche

Capasanta scottata su crema di sedano e bottarga

Antipasti

- **Carpaccio di branzino** cernia ricciola e gamberi di Sanremo e caviale beluga
- **Carpaccio di filetto di manzo** tartufo bianco e scaglie di grana

Primi

- **Risotto carnaroli** vongole bottarga e riccio con crema di datterini
- **Ravioli ricotta e borragine** con purea di patate allo zafferano formaggio fresco e scaglie di tartufo bianco

Sorbetto o altro

Secondi

- **Baccalà al latte** schiumato scaglie di mandorle e scorza di limone
- **Capesante al mandarino** succo di yuzu parmigiano Reggiano basilico e melograno

Carrello di formaggi (extra)

Dessert

- **Meringa al cocco** flottante equatoriale
- **Tiramisù dello Chef**
- **Mousse al cioccolato**

MENU' PERCORSO "MIRAMARE" 180.00€

1 AMUSE BOUCHE 2 STARTERS 1 FIRST COURSE SORBET

1 MAIN COURSE CHEESE SELECTION (EXTRA) 2 DESSERTS

Amuse Bouche

Seared scallop on celery cream with bottarga

Appetizers

- **Carpaccio of sea bass**, grouper, amberjack, and Sanremo shrimp with Beluga caviar
- **Carpaccio of beef** tenderloin with white truffle and Parmesan shavings

First Course

- **Carnaroli risotto with clams**, bottarga, and sea urchin, on a date tomato cream

Sorbet

Main Course

- **Milk-poached cod** with almond flakes and lemon zest

Cheese Selection *(extra)*

Desserts

- **Coconut meringue** "equatorial floating island"
- **Chef's tiramisu**

MENU' PERCORSO "THE PALACE" 250.00€

1 AMUSE BOUCHE 2 APPETIZERS 2 FIRST COURSES SORBET

2 MAIN COURSES CHEESE SELECTION (EXTRA) 2 DESSERTS

Amuse Bouche

Seared scallop on celery cream with bottarga

Appetizers

- **Carpaccio of sea bass**, grouper, amberjack, and Sanremo shrimp with Beluga caviar
- **Carpaccio of beef tenderloi**n with white truffle and Parmesan shavings

First Course

- **Carnaroli risotto with clam**s, bottarga, and sea urchin, on a date tomato cream
- **Ricotta and borage ravioli** with saffron potato purée, fresh cheese, and white truffle shavings

Sorbet

Main Course

- **Milk-poached cod** with almond flakes and lemon zest
- **Scallops with mandarin**, yuzu juice, Parmigiano Reggiano, basil, and pomegranate

Cheese Selection *(extra)*

Desserts

- **Coconut meringue** "equatorial floating island"
- **Chef's tiramisu**
- **Chocolate** mousse

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

MENU' LA CARTE

Amuse Bouche

IT Un sorriso per la bocca ...viene preparato e offerto dallo Chef Roberto **indirizzando il palato ad assaporare** nel modo giusto **tutti i piatti** del menù...

ING A prelude to pleasure... prepared and offered by Chef Roberto **to gently awaken the palate**, setting the stage **for the dishes to follow.**

FR Un prélude au bonheur...préparé et offert par le Chef Roberto **pour stimuler en finesse** vos papilles et vous préparer **à un voyage gustatif inoubliable.**

Antipasti, Appetizers, Entrées

IT **POLPO SCOTTATO CREMA DI PATATE AL LIMONE E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE** 30€

Tentacoli di polpo di Tellaro dove la storia e la tradizione mi hanno indirizzato in questo paesino alla ricerca del miglior polpo del nord Italia, bollito, freddato e poi scottato rende il tentacolo morbido nella sua giusta croccantezza. **Una crema di patate dell'appennino ligure, una patata chiamata "quarantina bianca" nome che proviene dal suo colore e dal breve periodo di cultura del tubero della valle Scrivia,** in combinazione con un succo di limone ottenuto dalla premuta dei limoni di Diano Marina una delle migliori coltivazioni della riviera ligure di ponente. Da Taggia mi arrivano le olive taggiasche già denocciolate sott'olio extra vergine di oliva ligure, le faccio essiccare fino a farle diventare friabili come la sabbia della nostra costa...

ING **SEARED OCTOPUS, LEMON POTATO CREAM AND TAGGIASCA OLIVE POWDER** 30€

Tentacles of Tellaro octopus sourced from a village where history and tradition guided my search for the finest octopus in northern Italy, boiled, chilled, and then seared to achieve a tender yet crispy texture. **Accompanied by a lemon-infused cream from the Ligurian Apennines, made with 'Quarantina Bianca' potatoes, whose name derivates from its pale-hued tuber nurtured for just a short season in the fertile Scrivia Valley**, combined with a freshly squeezed juice from Diano Marina lemons, among the best in the western Ligurian Riviera. From Taggia, I receive Taggiasche olives already pitted and preserved in Ligurian extra virgin olive oil I dry them until they become as crisp and crumbly as the sand along our coast...

FR **POULPE À LA POÊLE, CRÈME DE POMMES DE TERRE AU CITRON ET POUDRE D'OLIVES TAGGIASCHE** 30€

TTentacules de poulpe de Tellaro, un petit village où l'histoire et la tradition m'ont guidé dans ma quête du meilleur poulpe du nord de l'Italie. Bouillit, refroidi puis sauté, le tentacule devient parfaitement tendre tout en gardant une légère croûte croustillante. **La crème de pommes de terre provient de l'Appennino ligure, où pousse une variété unique appelée "quarantina bianca", dont le nom provient de sa couleur et de la courte période de culture dans la vallée de la Scrivia.** Ce tubercule se marie délicatement avec un jus de citron fraîchement pressé, issu des citrons de Diano Marina, parmi les meilleures cultures de la Riviera Ligure di Ponente. Enfin, les olives Taggiasche, déjà dénoyautées et conservées dans de l'huile d'olive extra vierge de Ligurie, arrivent de Taggia. Je les fais sécher jusqu'à obtenir une texture friable, semblable à la fine poussière de sable de nos côtes.

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

Primi, First courses, Pates

IT **GAMBERI ROSSI DI SANREMO COTTI A BASSA TEMPERATURA NAPPATI CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO BIANCO E AROMATIZZATO CON SCIROPPO DI MENTA LIGURE** 40€

Il rubino della costa ligure, “il migliore del mondo” definito così da uno dei migliori Chef della nostra penisola, **il gambero rosso di Sanremo** lo scotto in un pentolino con una glassa di aceto bianco da un mix di vermentino e malvasia e in fine una fiammata di sciroppo alla menta ligure...

ING **LOW-TEMPERATURE COOKED RED PRAWNS FROM SANREMO GLAZED WITH WHITE BALSAMIC VINEGAR AND LIGURIAN MINT SYRUP** 40€

The ruby of the Ligurian coast, "the best in the world," as one of Italy’s top chefs once said. **The red prawn from Sanremo** is briefly seared in a small pan with a white vinegar glaze made from a blend of Vermentino and Malvasia wines, then finished with a flambé of Ligurian mint syrup...

FR **GAMBAS ROUGES DE SANREMO CUITES À BASSE TEMPÉRATURE, NAPPÉES AVEC UN GLAÇAGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC ET PARFUMÉES AU SIROP DE MENTHE DE LIGURIE** 40€

Le rubis de la côte ligure, considéré par l’un des plus grands chefs de notre péninsule comme « le meilleur du monde ». **Les gambas rouges de Sanremo**, joyau de la mer, sont délicatement cuits à basse température dans une réduction de vinaigre balsamique blanc issu d’un subtil mélange de Vermentino et de Malvasia. Pour terminer, une touche flamboyante de sirop de menthe ligure vient exalter son goût sucré-salé.

IT **CALAMARATA RAGÙ DI TRIGLIA E PINOLI TOSTATI** 35€

Questa calamarata artigianale di Bossolasco, **pastificio storico dal 1989 di Savigliano (CN**) incontra la Triglia dei bassi fondali rocciosi della costa ligure un mare ideale per questo pesce come in tutto il mediterraneo, e i pinoli della tradizione italiana e chicca del pesto ligure. Sgusciati e tostati
accompagnano questo piatto con la qualità del loro gusto e per gli equilibrati resinosi aromi speziati di pino...

ING **CALAMARATA PASTA WITH RED MULLET RAGÙ AND TOASTED PINE NUTS** 35€

This artisanal calamarata from Bossolasco, **a historic pasta maker from Savigliano (CN) since 1989**, is paired with red mullet from the rocky shallow waters of the Ligurian coast an ideal habitat for this Mediterranean fish, and with pine nuts, a staple of Italian tradition and a prized element in Ligurian pesto. Shelled and toasted, the pine nuts enhance the dish with their rich flavour and a balance of resinous, pine-spice aromas.

FR **CALAMARATA AU RAGÙ DE ROUGET ET PIGNONS DE PIN TOASTÉS** 35€

Une calamarata artisanale provenant de la fabrique de pâtes artisanales de Bossolasco, **maison historique fondée en 1989 à Savigliano**, dans le Piémont. Elle rencontre ici le rouget des fonds rocheux peu profonds de la côte ligure, une mer idéale pour ce poisson noble, comme dans tout le bassin méditerranéen. Le tout est sublimé par les pignons de pin, joyau de la tradition culinaire italienne et ingrédient emblématique du pesto ligure. Écalés puis délicatement toastés, ils accompagnent ce plat en lui apportant la richesse de leurs arômes, entre résine boisée et douceur épicée du pin.

IT **SPAGHETTI BASILICO GENOVESE D.O.P. & VONGOLE SCARDOVARI** 35€

Uno spaghetto monograno Felicetti Senatore Cappelli uno dei rarissimi pastifici dell'estremo nord Italia, viene saltato a fiamma inesistente con due cucchiai di pesto di Prà...e qui Signore e Signori togliamoci il cappello (anche se a tavola non lo portiamo), da un **basilico Genovese D.O.P. della famiglia Calcagno di Celle Ligure dove da 60 anni Paolo lo coltiva, e suo figlio Simone ha deciso nel 2023 di lavorarlo e trasformarlo in sua maestà il Pesto!** La lavorazione avviene entro pochi minuti dalla raccolta, mantenendo inalterate tutte le proprietà organolettiche della pianta. Viene lavato e asciugato delicatamente e grattugiato il formaggio al momento. Un rituale più che una lavorazione, proprio come facciamo a casa! Le vongole veraci arrivano da Scardovari dove la pesca è ancora con le vongolare pescherecci a poche decine di metri dalla riva che pescano scavando la sabbia a pochi centimetri di profondità e nella raccolta si tengono solo quelle di larghezza da 2,2 cm in su, cioè quelle che si sono già riprodotte più volte, garanzia che non intacca la riproduzione. Aperte ad alta temperatura con uno spicchio d'aglio rilasciano un liquido che mischiato con il pesto da un sapore di terra & mare fantastico per il palato! I molluschi vengono posizionati intorno e di fianco agli spaghetti saltati con il pesto a cornice di un piatto straordinario...

ING **SPAGHETTI WITH GENOVESE P.D.O. BASIL PESTO & SCARDOVARI CLAMS** 35€

his monograin "Felicetti Senatore Cappelli" spaghetti is one of the rare pasta makers in northernmost Italy, is tossed over an almost non-existent flame with just two spoonsful of Prà basil pesto...
V1 At this point, Ladies and Gentlemen, let us tip our hats (though of course, not while dining)
V2 Here, Ladies and Gentlemen, is where we doff our hats (though etiquette tells us we shouldn't be wearing one in the first place)
The Genovese D.O.P. basil is grown by Paolo of the Calcagno family in Celle Ligure, a tradition spanning over 60 years and since 2023 Simone, his son, has taken over the noble task of transforming it into His Majesty, the Pesto. Processing begins just minutes after harvesting, preserving all the plant's natural aromas and properties. The basil is gently washed and dried, and the cheese is freshly grated at the very last moment, more ritual than recipe, just like at home. The clams come from Scardovari, where fishing is still done the traditional way with clam boats just a few dozen meters from the shore, harvesting by gently digging only a few centimetres into the sand. Only clams measuring 2.2 cm or more are kept those that have already reproduced several times ensuring a sustainable catch that respects the natural cycle. Opened over high heat with a clove of garlic, the clams release a fragrant liquid that, when blended with the pesto, creates an exquisite land and sea flavour. The molluscs are then arranged around and beside the pesto-tossed spaghetti, framing an extraordinary dish.

FR **SPAGHETTI AU BASILIC GÉNOIS A.O.P. & PALOURDES DE SCARDOVARI** 35€

Un spaghetti monograno Felicetti Senatore Cappelli, issu de l'une des rares fabriques de pâtes artisanales de l'extrême nord de l'Italie, sauté à feu doux avec deux cuillerées de pesto de Prà... Et là, Mesdames et Messieurs, chapeau bas ! (même si l'on ne porte pas de chapeau à table), car à partir d'un **basilic Génois A.O.P. cultivé depuis 60 ans par Paolo de la famille Calcagno à Celle Ligure où en 2023 Simone, son fils, a décidé de le transformer en Sa Majesté le Pesto.** Il est travaillé seulement quelques minutes après récolte pour en préserver toutes les propriétés. Il est lavé et séché avec soin avec un fromage fraîchement râpé... Un véritable rituel, plus qu'une simple recette, comme on le ferait à la maison !
Les palourdes veraci proviennent de Scardovari, où la pêche artisanale se fait encore à quelques mètres du rivage avec des « vongolare », bateau traditionnel de pêche à la palourde, qui prélèvent à la main les coquillages dans les couches superficielles de sable. Seules celles mesurant plus de 2,2 cm s'étant donc déjà reproduites plusieurs fois sont prélevées, dans une logique de respect de l'écosystème marin.
Ouvertes à haute température avec une simple gousse d'ail, elles libèrent un jus iodé qui, marié au pesto, crée un équilibre parfait entre terre et mer. Les coquillages viennent alors entourer les spaghettis dans l'assiette, comme un écrin pour un plat aux saveurs authentiques et puissantes.

IT **RAVIOLI RICOTTA E BORRAGINE CON PUREA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E TARTUFO BIANCO** 35€ · (TARTUFO €30)

Pasta fresca fatta in casa trafilata in bronzo prima di essere stesa e farcita con una ricotta di vaccino riprodotta nell'entro terra ligure, con un trito di borraggine pianta erbacea annuale conosciuta come "l'erba del coraggio" chiamata così perché usata dagli antichi romani mischiata al vino prima di andare in battaglia, dove dal gambo alla foglia al fiore è tutto un mix di sapori e terapeutica per le sue caratteristiche antinfiammatorie e calmanti. **La purea di patate fatta con la patata "quarantina bianca" detta così per il colore bianco della sua pasta e "quarantina" per il breve ciclo colturale, e lo zafferano iraniano della zona Razavi Khorasan**, pistilli rossi lunghi e puri fatti decolorare in acqua tiepida per 72 ore, si ricava questo liquido di colore giallo tendente al rosso, che aggiunto alla purea di patate crea una base dove poggiare il raviolo finito chiuso. In fine la "grattata" di tartufo bianco proveniente da Alba nell'entroterra piemontese ad un paio di centochilometri da Sanremo. Questo fungo che si trova sottoterra ai piedi di querce, pioppi, salici o tigli, di colore bianco è il più raro e ricercato del mondo!

ING **RICOTTA AND BORAGE RAVIOLI WITH SAFFRON POTATO PURÉE AND WHITE TRUFFLE** 35€ · (TRUFFLE €30)

Homemade fresh pasta, bronze-drawn before being laid out and filled with cow's milk ricotta produced in the Ligurian hinterland, blended with finely chopped borage the annual herb known as 'the herb of courage.' The name dates back to ancient Rome, when it was mixed with wine before battle. From stem to leaf to flower, borage offers a symphony of flavours and is valued for its soothing and anti-inflammatory properties. **The purée is made from 'Quarantina Bianca' potatoes, named for their pale hue and short growing cycle, combined with Iranian saffron from the Razavi Khorasan region**. The long, pure red saffron threads are gently steeped in warm water for 72 hours, yielding a golden liquid with hints of red. When combined with a smooth potato purée, it forms the base on which the finished raviolo is delicately placed. Finally, a shaving of white truffle from Alba nestled in the Piedmont hills just a couple hundred kilometres from Sanremo. This precious fungus, found underground at the roots of oaks, poplars, willows, or lindens, is the rarest and most sought-after truffle in the world.

FR **RAVIOLIS À LA RICOTTA ET À LA BOURRACHE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN ET TRUFFE BLANCHE** 35€ · (TRUFFE €30)

Pâtes fraîches maison, tréfilées au bronze avant d'être étendues et farcies d'une ricotta de vache produite dans l'arrière-pays ligure. On y ajoute de la bourrache, plante herbacée annuelle, finement hachée surnommée « l'herbe du courage » par les anciens Romains qui l'ajoutaient à leur vin avant de partir au combat. De la tige à la fleur, elle est un concentré de saveurs et de bienfaits : apaisante, anti-inflammatoire, et subtilement parfumée.
Les raviolis reposent sur une purée de pommes de terre "Quarantina Bianca", variété typique de la vallée de la Scrivia ainsi nommée pour sa couleur et son court cycle de culture. Cette base est enrichie d'un précieux safran iranien de la région du Razavi Khorasan, dont les longs pistils rouges sont infusés dans de l'eau tiède pendant 72 heures libérant ainsi une couleur jaune ambrée tirant vers le rouge et des arômes d'une rare intensité qui une fois combiné à la purée devient la base où vient se loger le ravioli.
Enfin, en touche finale, une généreuse râpée de truffe blanche d'Alba. Ce joyau souterrain, déjà évoqué plus haut, provient des forêts du Piémont, à une centaine de kilomètres à peine de Sanremo. Il pousse au pied des chênes, peupliers, saules ou tilleuls, et sa chair blanche, son parfum envoûtant et sa rareté en font l'un des ingrédients les plus précieux au monde.

Secondi, Main Course, Plats

IT **BRANZINO CON CREMA DI ZUCCHINE ROMANESCHE AL BASILICO E FIORE DI ZUCCA CROCCANTE** 40€

Branzino o spigola? ...una domanda alla quale non c'è risposta, perché sono la stessa cosa! **Pesce con caratteristiche organolettiche molto interessanti dal punto di vista nutritivo e di sapori.** La sua carne
bianca e molto tenera con una fibra molto compatta si presta ad accoppiamenti di ogni genere, e la nostra scelta cade su un ortaggio come la zucchina romanesca. Chiara e con le falde molto pronunciate a differenza di quella scura la zucchina romanesca resta più dolce e ha meno mesocarpo, cioè meno parte "bianca" che per la nostra crema è l'ideale.

ING **BRANZINO WITH ROMAN COURGETTE CREAM, BASIL, AND CRISPY COURGETTE BLOSSOM** 40€

"Branzino or spigola? ...A question with no real answer, because they're **the same fish! Known for its excellent nutritional profile and refined flavour.** With its tender, white flesh and compact texture, this sea bass lends itself beautifully to a range of pairings. Our choice: the Romanesco courgette. Pale green with deeply ridged skin, unlike the darker variety, it's sweeter and contains less mesocarp (the spongy white interior) making it the perfect base for our creamy preparation.

FR **BAR AVEC UNE CRÈME DE COURGETTES ROMAINES AU BASILIC ET FLEUR DE COURGETTE CROUSTILLANTE** 40€

Bar ou loup de mer ?... Une question sans véritable réponse, car il s'agit du même poisson ! **Apprécié autant pour ses qualités nutritionnelles que pour sa délicatesse en bouche, sa chair blanche et tendre à la fine fibre se prête à de nombreuses associations.**
Notre choix pour accompagner s'est porté sur un légume emblématique : la courgette romaine. Plus claire et aux côtes plus marquées que sa cousine plus sombre, elle est aussi plus douce et contient moins de mésocarpe, la partie blanche qui, ici, serait de trop. Sa texture et son goût subtil en font l'ingrédient parfait pour notre crème au basilic, qui enveloppe le poisson d'une douceur végétale.

IT **FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI PATATE VIOLA E PORRO CON PERLE DI ACETO BALSAMICO** 40€

Baccalà o Merluzzo salato è un pesce molto comune nella nostra penisola, la sua fibra spessa ma nello stesso morbida lo rende molto gustoso al palato degli ospiti. Maggiormente utilizzato nella regione veneta, il baccalà ligure viene salato per circa tre settimane dopo essere stato aperto e porzionato in filetti. Cotto sottovuoto nel roner non perde un grammo di peso e resta nella sua morbidezza, lo posizioniamo sopra alla crema di patate viola. **Questa patata ricca di Antociani un colorante naturale di colore viola**, permette di avere questo intenso colore e permette alla crema di assumere un aspetto fondamentale per la bellezza dell'impiattamento. Le patate vengono bollite al 50% e poi messe in padella insieme al porro...e qui mi permetto di dare un consiglio sulla cottura e taglio del porro che se cotto prima in acqua bollente per 30 minuti intero e poi tagliato a rondelle non troppo spesse prima di metterlo in padella, si può come facciamo noi, usare tutto anche la parte verde, la quale contiene fibre, vitamine, minerali e soprattutto combatte la sazietà e favorisce la digestione. Le perle nere di aceto balsamico di Modena vengono realizzate con una parte di aceto balsamico e una parte di alginato di sodio che frullati insieme e lasciati riposare in frigo formano questo "caviale nero" di balsamico!

ING **SALTED COD FILLET WITH PURPLE POTATO AND LEEK CREAM, BALSAMIC PEARLS** 40€

Baccalà or salted cod is a fish deeply rooted in the culinary traditions of our peninsula. Its thick yet tender flakes make it particularly enjoyable on the palate. While it is most commonly used in the Veneto region, Ligurian baccalà is salted for about three weeks after being opened and portioned into fillets. Cooked sous-vide in a roner, it retains all its weight and stays perfectly tender. **We place it atop a violet potato cream rich in anthocyanins a natural purple pigment**, these potatoes lend the cream its striking colour, playing a key role in the visual beauty of the dish. The potatoes are parboiled to 50% doneness, then finished in the pan with leek... and here, I'd like to offer a tip on how to cook and cut leeks: if you first boil the whole leek in water for 30 minutes, then slice it into not-too-thick rounds before sautéing you can, as we do, use the entire leek including the green part. This green part contains fibre, vitamins, and minerals, especially helping with digestion and curbing appetite. The black pearls of Modena balsamic vinegar are made with one-part balsamic vinegar and one part sodium alginate, blended together and left to rest in the fridge, forming this "black balsamic caviar"!

FR **FILET DE MORUE AVEC UNE CRÈME DE POMMES DE TERRE VIOLETTES, POIREAUX ET PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE** 40€

BMorue ou cabillaud salé, est un poisson incontournable de la cuisine italienne. Sa chair épaisse mais tendre en bouche en fait un mets particulièrement savoureux pour nos convives. Si le Veneto (région de Venise) en a fait un pilier de sa tradition, en Ligurie, la morue est salée pendant environ trois semaines, après avoir été ouverte et découpée en filets. Cuite sous vide à basse température dans un roner, elle conserve toute son humidité, sa tendresse et sa saveur sans perdre un gramme. **Nous la dressons sur une crème de pommes de terre violettes riches en anthocyanes**, un pigment naturel aux tons violets intenses. Cette couleur vibrante donne à la crème un aspect visuel saisissant, essentiel à l'esthétique de l'assiette. Les pommes de terre sont d'abord cuites à 50 %, puis sautées à la poêle avec du poireau... Et ici, je me permets de donner un conseil concernant la cuisson et la découpe du poireau : s'il est d'abord cuit entier dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes, puis coupé en rondelles pas trop épaisses avant d'être mis à la poêle, on peut comme nous le faisons, utiliser également toute la partie verte riche en fibres, vitamines, minéraux et, surtout, elle combat la sensation de satiété et favorise la digestion. Les perles noires de vinaigre balsamique de Modène sont réalisées avec une part de vinaigre balsamique et une part d'alginate de sodium. Une fois mixés ensemble et laissés au repos au réfrigérateur, ils forment ce "caviar noir" balsamique !

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

IT **CARPACCIO DI FILETTO RAZZA ANGUS CON TARTUFO BIANCO E SCAGLIE DI REGGIANO**

AOC · TARTUFO €30

Antichissima razza bovina l'Angus la più allevata al mondo, prende il suo nome da una zona della ScoziaC, in particolare la nostra allevata in Scozia, proviene dall'Irlanda del nord, nel particolare noi usiamo un primo taglio come il Filetto. Viene pulito dal pochissimo grasso intorno, viene rollato in una pellicola trasparente abbattuto (perché servito crudo) e al momento del servizio affettato sottile a macchina. Il Parmigiano Reggiano è il formaggio italiano per eccellenza! Il nostro 35/45 mesi di stagionatura è privo di lattosio per cui mangiabile anche da chi ha questa intolleranza, viene tagliato a scaglie sottili per dare un sapore uniforme ad ogni punto del carpaccio! Ed ecco il fiore all'occhiello del piatto! La "grattata" di tartufo bianco già descritta in precedenza, va sicuramente riscritta...la sua provenienza è da Alba città nell'entroterra piemontese ad un paio di centochilometri da Sanremo. **Questo fungo che si trova sottoterra ai piedi di querce, pioppi, salici o tigli, di colore bianco è il più raro e ricercato del mondo!**

ING **ANGUS BEEF TENDERLOIN CARPACCIO WITH WHITE TRUFFLE AND AGED PARMIGIANO REGGIANO SHAVINGS**

AOC · TRUFFLE €30

The Angus is one of the oldest and most widely raised cattle breeds in the world, named after the Scottish region from which it originates. Our particular cut is raised in Northern Ireland and brought to us from Scotland we use a prime cut: the tenderloin. Carefully trimmed of its minimal fat, it is rolled in cling film, flash-chilled (as it is served raw), and then thinly sliced to order with a meat slicer. Our Parmigiano Reggiano, the quintessential Italian cheese, is aged for 35 to 45 months, naturally lactose-free and suitable even for those with intolerance. It's shaved into delicate slivers, offering a consistent flavour across every bite of the carpaccio. And now, the crowning jewel: a generous shaving of white truffle. As mentioned earlier, it hails from Alba, a town nestled in the Piedmont hills just a couple of hundred kilometres from Sanremo. **Found underground near the roots of oaks, poplars, willows, or lindens, this white truffle is considered the rarest and most coveted in the world."**

FR **CARPACCIO DE FILET DE BŒUF ANGUS AVEC TRUFFE BLANCHE ET COPEAUX DE PARMESAN REGGIANO**

AOC · TRUFFE €30

AL'Angus, l'une des races bovines les plus anciennes et les plus élevées au monde, tire son nom d'une région d'Écosse. Le nôtre, bien qu'élevé en Écosse, provient en Irlande du Nord. Nous sélectionnons exclusivement le filet, première coupe noble, nettoyée de sa fine couche de gras, puis roulée sous film et abaissée en température, une étape indispensable, puisqu'il est servi cru. Finement tranché au moment du service, il offre une texture fondante et une intensité de goût remarquable.
Le Parmigiano Reggiano, véritable icône de la gastronomie italienne, est ici affiné entre 35 et 45 mois. Naturellement sans lactose, il peut être dégusté même par les intolérants. Râpé en copeaux fins, il assure une présence harmonieuse et savoureuse dans chaque bouchée du carpaccio.
Et voici la cerise sur le gâteau : une généreuse râpée de truffe blanche d'Alba. Ce joyau souterrain, déjà évoqué plus haut, provient des forêts du Piémont, à une centaine de kilomètres à peine de Sanremo. **Il pousse au pied des chênes, peupliers, saules ou tilleuls, et sa chair blanche, son parfum envoûtant et sa rareté en font l'un des ingrédients les plus précieux au monde.**

Carrello di formaggi, Cheese selection, Selection de formages

IT **I formaggi scelti da me sono della vallata ligure alle spalle di Sanremo e dell'entroterra francese.**
Questa scelta nasce dalla stagionalità degli stessi e dalla produzione dei caseifici con latti diversi. La stagionatura scelta va dal freschissimo di una settimana allo stagionato di 36 mesi.
la varietà nel nostro "carrello" porta ogni volta a delle novità di sapori da provare ad ogni fine pasto.
La qualità dei prodotti farà la differenza.

Executive Chef Roberto

ING **The cheeses I have selected come from the Ligurian valley behind Sanremo and the French hinterland.** This choice is based on their seasonality and on the production of dairies using different types of milk. The selected aging ranges from very fresh, just one week old, to cheeses aged up to 36 months. The variety on our "cheese trolley" brings new flavors to discover at the end of each meal. The quality of the products will make the difference.

Executive Chef Roberto

FR **ILes fromages que j'ai sélectionnés proviennent de la vallée ligure derrière Sanremo et de l'arrière-pays français**. Ce choix est né de leur saisonnalité et de la production des fromageries utilisant des laits différents. L'affinage choisi va du tout frais d'une semaine aux fromages affinés pendant 36 mois. La variété de notre « chariot de fromages » apporte à chaque fin de repas de nouvelles saveurs à découvrir. La qualité des produits fera toute la différence.

Executive Chef Roberto

Dessert

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

IT **MERINGA AL COCCO FLOTTANTE EQUATORIALE** 20€

Una meringa inusuale, tipicamente francese, nella quale morbidezza, leggerezza e croccantezza si fondono in un piccolo capolavoro. Così leggera da fluttuare, come un sogno, su una salsa che mi riporta ai viaggi nelle isole della vaniglia. Seychelles, Madagascar, Comore... **ognuna di questi paradisi mi offre un prezioso ingrediente per ottenere una salsa unica, a base di mango, vaniglia, papaia e naturalmente emulsionati ad una perfetta crema inglese.** L'acidità perfetta per questo dolce l'ho trovata nella pungenza degli agrumi che coronano questo viaggio ai tropici, terminando con la nota amara delicatissima dello zucchero portato ad altissima temperatura. Un sogno esotico ad occhi aperti!

ING **EQUATORIAL FLOATING COCONUT MERINGUE** 20€

An unusual take on a classic French dessert, where softness, lightness, and crispness merge into a small masterpiece.So airy it seems to float, like a dream, atop a sauce that carries me back to my journey through the vanilla islands.Seychelles, Madagascar, Comoros... **each of these paradises offers a precious ingredient that helps create a unique sauce made with mango, vanilla, and papaya, perfectly emulsified into a delicate crème anglaise.**The ideal acidity for this tropical journey comes from the bright, tangy notes of citrus, crowned by the delicate bitterness of sugar brought to the edge of caramelization An exotic daydream wide awake.

FR **MERINGUE COCO FLOTTANTE ÉQUATORIALE** 20€

Une meringue inhabituelle, typiquement française, où douceur, légèreté et croquant s'unissent en un petit chef-d'œuvre.Si légère qu'elle semble flotter, comme un rêve, sur une sauce qui m'évoque mes voyages aux îles de la vanille.Seychelles, Madagascar, Comores... **chacun de ces paradis offre un ingrédient précieux pour créer une sauce unique, à base de mangue, vanille et papaye le tout parfaitement émulsionné dans une crème anglaise délicate.**
L'acidité parfaite pour ce dessert vient du piquant des agrumes qui couronnent ce voyage tropical, ponctué par la note délicatement amère du sucre caramélisé à très haute température. Un rêve exotique, les yeux grands ouverts!

IT **TIRAMISÙ DELLO CHEF** 20€

Forse uno dei dessert più famosi del mondo, simbolo dell'italianità, **ma sapientemente rivisitato in chiave moderna dal mio Maestro Pasticcere.** Non si conosce esattamente l'origine di questo dolce semplice e squisito a base di uova freschissime, mascarpone ottenuto con panna fresca lavorata in modo tradizionale, zucchero, caffè, il tutto adagiato su un morbidissimo bisquit savoiardo; quel che è certo è che si tratta di un dolce nato nel nord est italiano, la cui invenzione è contesa tra più città, ma che in fondo le accomuna tutte: l'orgoglio di far parte della nazione che lo ha inventato!

ING **CHEF'S TIRAMISÙ** 20€

Perhaps one of the world's most iconic desserts and a symbol of Italian culinary heritage **masterfully reimagined with a modern twist by my Pastry Mentor**.
The exact origins of this simple yet exquisite dessert remain uncertain. Made with the freshest eggs, traditionally crafted mascarpone from rich cream, sugar, and coffee, all gently layered over an airy Savoyard sponge; one thing is certain: tiramisù was born in northeastern Italy. Its invention is claimed by several cities, but what unites them all is a shared pride in belonging to the country that gave this beloved dessert to the world.

FR **TIRAMISÙ DU CHEF** 20€

Peut-être l'un des desserts les plus célèbres au monde, symbole de l'italianité, **réinventé avec finesse et modernité par mon Maître Pâtissier.**
L'origine exacte de ce dessert simple et exquis reste mystérieuse A base d'œufs frais, de mascarpone obtenu à partir de crème fraîche travaillée selon la tradition, de sucre et de café, le tout entrposé sur un biscuit savoyard d'une douceur incomparable. Ce qui est certain en revanche, c'est qu'il est né dans le Nord-Est de l'Italie, une invention revendiquée par plusieurs villes, toutes unies cependant par une même fierté : celle d'appartenir à la nation qui l'a créé.

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

IT **MOUSSE AL CIOCCOLATO** 20€

Un dolce che ho ribattezzato "Chocolua", un'unicità del mio ristorante, creato con 4 ricette distinte composte da una base di morbido brownie al cioccolato fondente, proseguendo verso l'alto si incontra un caramello morbidissimo e filante, mentre il primo strato, il più corposo, è composto da una Namelaka al cioccolato. Il nome Namelaka, in giapponese, significa "estremamente cremoso" ed è frutto della collaborazione tra maestri pasticceri giapponesi e Maitre Chocolatier francesi, si tratta di una ganache montata fino ad ottenere una consistenza appunto, estremamente cremosa

ING **CHOCOLATE MOUSSE** 20€

A dessert I've named "Chocolua" a unique creation of our restaurant, composed of four distinct elements. It begins with a base of soft dark chocolate brownie, rising to a smooth, flowing layer of silky caramel, crowned by the most generous layer: a rich chocolate Namelaka.
Namelaka means "extremely creamy" in Japanese and is the result of a collaboration between Japanese pastry masters and French Maître Chocolatiers. It's a whipped ganache with a texture as refined and indulgent as its name promises.

FR **MOUSSE AU CHOCOLAT "CHOCOLUA"** 20€

Un dessert que j'ai rebaptisé "Chocolua", une exclusivité de mon restaurant, créé à partir de quatre recettes distinctes. La base est un fondant brownie au chocolat noir, suivi d'un caramel extrêmement doux et fondant. Le premier et plus généreux étage est une Namelaka au chocolat, véritable cœur crémeux du dessert.
Le terme Namelaka, en japonais, signifie « extrêmement crémeux ». Ce trésor pâtissier est né de la collaboration entre maîtres pâtissiers japonais et maîtres chocolatiers français. Il s'agit d'une ganache montée jusqu'à l'obtention d'une texture soyeuse et aérienne, d'une onctuosité incomparable.

IT **GELATO FIOR DI LATTE CON SALSE CALDE**
(CACAO, CARAMELLO, COULIS DI FRUTTI ROSSI) 30€

Un gelato semplice, che mi permette di esprimere solo i migliori ingredienti: latte e panna freschissimi vengono mantecati al momento per creare una cristallizzazione perfetta, la mantecazione avviene ad una temperatura che varia dai 9 ai 18 gradi sotto zero, il che permette al gelato di ottenere una cremosità unica. Permetto poi ad ogni ospite di sentirsi coccolato scegliendo lui stesso la guarnizione preferita, la scelta varia tra: un caramello, leggermente salato grazie all'aggiunta di un prezioso fior di sale di maldon, con il tipico cristallo a piramide. **Un coulis ai frutti rossi, per esaltare, grazie alla sua leggera acidità, la morbidezza del gelato, oppure una intramontabile salsa al cioccolato fondente con una selezione al 70% dei migliori cacao del mondo**

ING **FIOR DI LATTE GELATO WITH WARM SAUCES**
(CACAO, CARAMEL, RED BERRY COULIS) 30€

A simple gelato, crafted to highlight only the finest ingredients. Fresh milk and cream are churned to order, achieving perfect crystallization. The churning takes place between –9°C and –18°C, allowing the gelato to reach an exceptionally smooth, creamy texture. Each guest is invited to personalize their experience by choosing their favourite topping:
A lightly salted caramel, enriched with Maldon Sea salt, prized for its delicate, pyramid-shaped crystals.
A red berry coulis, whose gentle acidity beautifully contrasts the creaminess of the gelato.
Or a timeless dark chocolate sauce, made with a 70% selection of the world's finest cacao.

FR **GLACE FIOR DI LATTE AVEC SES SAUCES**
(CACAO, CARAMEL, COULIS DE FRUITS ROUGES) 30€

Une glace simple, où je choisis uniquement les meilleurs ingrédients : lait et crème fraîche, fraîchement battus au moment même de la préparation pour garantir une cristallisation parfaite. La maturation s'effectue à une température comprise entre -9°C et -18°C, ce qui confère à la glace une onctuosité unique. Chaque convive peut se faire plaisir en choisissant sa garniture préférée parmi :
Un caramel légèrement salé, rehaussé d'une précieuse fleur de sel de Maldon aux typiques cristaux pyramidaux. **Un coulis de fruits rouges qui, par sa légère acidité, sublime la douceur de la glace,**
Une sauce intense au chocolat noir 70 %, élaborée avec une sélection des meilleurs cacaos du monde.

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

IT **CHEESECAKE ESTIVA 100% VANIGLIA CON GAZPACHO FRAGOLE E CILIEGINO** 25€

Una fresca Cheesecake estiva, a base del classico formaggio spalmabile che la caratterizza, un aroma di pregiata vaniglia del Madagascar, servita con un'inusuale Gazpacho, **tipica zuppetta fredda originaria della Spagna, che unisce il profumo delle fragole fresche alla leggera dolcezza e acidità del pomodorino ciliegino prodotto in Sicilia, nella zona di Pachino.** Solo in questa zona, al sud delle Sicilia, infatti, i pomodorini riescono a raggiungere un tale livello di dolcezza da consentirci di poter essere impiegati anche nella pasticceria, oltre che nelle ricette della mia cucina

ING **100% VANILLA SUMMER CHEESECAKE WITH STRAWBERRY AND CHERRY TOMATO GAZPACHO** 25€

A refreshing summer cheesecake made with classic cream cheese, enriched by the exquisite aroma of Madagascar vanilla. Served alongside an unusual gazpacho, **the iconic cold Spanish soup, which combines the fresh fragrance of ripe strawberries with the delicate sweetness and acidity of cherry tomatoes from Pachino, Sicily.**
Only in this southern Sicilian region do these cherry tomatoes reach such a natural sweetness that they can be used not only in savoury dishes but also in pastries, including those in my own cuisine/repertoire.

FR **CHEESECAKE ESTIVAL 100% VANILLE, GAZPACHO DE FRAISES ET TOMATES CERISES** 25€

Un cheesecake estival frais, à base du classique fromage à tartiner qui lui confère sa douceur caractéristique, subtilement parfumé à la précieuse vanille de Madagascar. Il est accompagné d'un gazpacho peu commun, cette soupe froide typique d'Espagne, qui marie le parfum des fraises fraîches à la douceur légère et à l'acidité délicate des tomates cerises de Pachino, en Sicile.
C'est uniquement dans cette région, au sud de la Sicile, que les tomates cerises atteignent un tel degré de douceur qu'elles peuvent être utilisées aussi bien en pâtisserie que dans les recettes de ma cuisine.

IT **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR** 25€

Chiudete gli occhi e volate in Africa, tra le sterminate aride pianure, nelle quali crescono le preziose fave di cacao finemente lavorate per dare vita a questo cioccolato fondente, oppure **sognate una cristallina isola tropicale, culla naturale per la crescita della vaniglia più pregiata al mondo,** sapientemente dosata per deliziare, con una punta della sua dolcezza, questo dolce semplice e contemporaneamente complesso e avvolgente

ING **CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MADAGASCAR BOURBON VANILLA ICE CREAM** 25€

Close your eyes and soar to Africa's vast arid plains where precious cacao beans grow, carefully crafted to create this rich dark chocolate. Or **dream of a crystalline tropical island, the natural cradle of the world's finest vanilla**, skilfully balanced to add just a hint of sweetness to this dessert that is at once simple, yet complex and enveloping.

FR **SOUFFLÉ AU CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR** 25€

Fermez les yeux et laissez-vous transporter en Afrique, sur les vastes plaines arides où poussent les précieuses fèves de cacao, minutieusement travaillées pour créer ce chocolat noir d'exception. **Ou bien rêvez d'une île tropicale cristalline, berceau naturel de la vanille la plus rare au monde**, dosée avec justesse pour sublimer, par une touche de douceur, ce dessert à la fois simple, complexe et envoutant.

AQUALUA

EXECUTIVE CHEF ROBERTO SCARNECCHIA

IT **TRIS DI CANNOLI TIPICI SICILIANI FARCITI** 25€

Il Cannolo siciliano, famoso in tutto il mondo, viene rivisitato in più varianti!
I primi farciti con una classica ricotta di capra, leggera e cremosa, freschissima e proveniente dirattamente dalla Sicilia, una crosta del cannolo croccantissima e delicata, la più friabile che possiate immaginare! La seconda i pistacchi di bronte, pregiato oro verde, che impreziosisce questa farcitura con la sua inconfondibile cremosità

ING **TRIO OF TRADITIONAL SICILIAN CANNOLI** 25€

The world-famous Sicilian cannolo reimagined in three exquisite variations!
The first two filled with fresh, creamy goat ricotta, light and sourced directly from Sicily, wrapped in the crispiest, most delicate shell imaginable delightfully friable and crunchy.
The last one celebrates Bronte pistachios, known as Sicily's "green gold," for their intense flavour and naturally creamy texture.

FR **TRILOGIE DE CANNOLI SICILIENS TRADITIONNELS** 25€

Le cannolo sicilien, célèbre dans le monde entier, se réinvente ici en plusieurs variantes !
Les premiers sont garnis d'une ricotta de chèvre classique, légère et crémeuse, toute fraîche, directement venue de Sicile. Sa coquille est d'une croustillance délicate et incroyablement friable, la plus fine que vous puissiez imaginer !
Le dernier à la pistache de Bronte, cet « or vert » précieux, sublime la farce avec sa texture crémeuse et son goût inimitable.

Ogni piatto racconta una storia, tra sapori, simboli e visioni.
Grazie per aver sfogliato con noi questo viaggio, pagina dopo pagina, emozione dopo emozione.

Each dish tells a story, through flavors, symbols, and visions.
Thank you for sharing this journey with us, page after page, emotion after emotion.

Chaque plat raconte une histoire, entre saveurs, symboles et visions.
Merci d'avoir parcouru ce voyage avec nous, page après page, émotion après émotion.