62° SALONE NAUTICO

Genova, 22-27 settembre 2022

Blue RESTAURANT
by Marco Visciola e Matteo Losio

62° SALONE NAUTICO

Benvenuti nel Blue Restaurant

By Marco Visciola e Matteo Losio

In occasione del 62° Salone Nautico gli Chef Marco Visciola e Matteo Losio firmano la proposta culinaria di Blue, un ristorante nel quale la tradizione ligure e Genovese saranno alla base della cucina dello chef Matteo Dimoro.

Protagonista la cucina di pesce, con piatti che rispecchiano la filosofia degli chef, ogni proposta terrà conto di stagionalità e corretta provenienza della materia prima dal Mediterraneo.

Un ambiente di gusto

In una location prestigiosa all’interno del Salone Nautico affacciato sulla darsena che ospita l’eccellenza dei Super Yacht vi attende un ambiente raffinato e curato in ogni dettaglio dove poter gustare ad ogni orario le proposte della cucina.

Assaporate ogni ora

Sono 4 le formule previste per incontrare il gusto e le esigenze di tutti:

1. **Speed Lunch** dalle ore 11.30 alle ore 16.30
2. **Lunch** dalle ore 12.00 alle ore 15.30
3. **Aperitivo** dalle ore 16.30 alle ore 21.00
4. **Cena** dalle ore 20.00 alle ore 22.30

Speed lunch

Orario: 11:30 - 16:30
Euro 25,00 per persona

Dedicato alle sedute esterne, scegliendo il menu speed lunch l'ospite avrà la priorità sul suo ordine con una scelta tra tre piatti:
Trofie al pesto genovese patate e fagiolini
oppure
Acciughe impanate e fritte e verdure in pastella
oppure
Misticanza , verdure croccanti di stagione , tartare di tonno e zenzero
***
Dolce del giorno
***
Acqua naturale o frizzante
Birra o bibita
Caffè
Coperto

Lunch

Orario: 12:00 – 15:30
Euro 48,00 per persona

Due portate a scelta dal menu degli antipasti, delle paste o dei secondi (*esclusa la sezione Il Mare*)
***
Dolce a scelta dal menù
***
Acqua naturale o frizzante
Caffè
Coperto

In alternativa, menù a scelta libera dalle proposte pensate per te dagli chef Marco Visciola e Matteo Losio.

Accesso consentito ai possessori del biglietto od ospiti Salone Nautico.

Menu

IL MARE
IL CRUDO MEDITERRANEO 30,00
Selezione di pescato e crostacei

GLI ANTIPASTI
ACCIUGHE 16,00
Ripiene impanate e fritte con maionese al basilico
SEPPIE 18,00
Tagliatelle di seppie , salsa alle erbe , zucchine e mandorle tostate
CABANNINA TONNATA 18,00
Prescinseua , tonno e capperi

LE PASTE DEL PASTIFICIO DASSO
TROFIE 14,00
Al pesto genovese patate e fagiolini
TORTELI DI FUNGO 17,00
Burro alla nocciola "misto chiavari" e maggiorana
BOTTONI DI ORATA 18,00
Datterino giallo, capperi origano e olive taggiasche
TAGLIERINI ALGHE E FIENO 20,00
Sgombro affumicato e limone

I SECONDI
IL FRITTO 26,00
Acciughe, gamberi rosa , totani infarinati e verdure in pastella
LA MILANESE DI TONNO 28,00
Pinna gialla impanato nei grissini, maionese zenzero e pepe rosa e verdure di stagione
PESCATO SCOTTATO 28,00
Millefoglie di patate salsa di pomodoro e basilico
MAIALINO 26,00
Bietole e salsa al rossese

I DOLCI
SORBETTI DI FRUTTA DI STAGIONE "AGRIGELATERIA DAL PIAN" 8,00
GELATO " AGRIGELATERIA DAL PIAN " 8,00
PESCA E CIOCCOLATO 8,00
TIRAMISU' GENOVESE 8,00
TORTA SOFFICE ALLA MELE E GELATO AL FIOR DI LATTE 7,00

COPERTO 3 € - CAFFE' 3 € - ACQUA CALIZZANO NATURALE E FRIZZANTE 3€

Cena

Orario: 20:30 – 22:30
Euro 65,00

Un menù di 4 portate con i piatti simbolo degli chef Marco Visciola e Matteo Losio

Acqua naturale o frizzante - Caffè

La prenotazione è obbligatoria per accedere al ristorante nelle ore serali. Per l'accesso serale i Saloni Nautici forniranno agli ospiti del ristorante un accredito valido per l'accesso, compreso nel prezzo della cena. Al varco di Piazzale Kennedy gli ospiti potranno entrare con il proprio veicolo e parcheggiarlo nei pressi della struttura. Sarà disponibile il servizio di car valet dal ristorante al varco di Piazzale Kennedy.
Gli espositori già all'interno della zona fieristica potranno accedere direttamente al ristorante muniti del pass prenotazione.

Menu

ANTIPASTI
ACCIUGHE 16,00
Ripiene impanate e fritte con maionese al basilico
SEPPIE 18,00
Tagliatelle di seppie , salsa alle erbe , zucchine e mandorle tostate
CABANNINA TONNATA 18,00
Prescinseua , tonno e capperi
IL CRUDO MEDITERRANEO 30,00
Selezione di pescato e crostacei

LE PASTE DEL PASTIFICIO DASSO
TROFIE 14,00
Al pesto genovese patate e fagiolini
TORTELI DI FUNGO 17,00
Burro alla nocciola "misto chiavari" e maggiorana
BOTTONI DI ORATA 18,00
Datterino giallo, capperi origano e olive taggiasche
TAGLIERINI ALGHE E FIENO 20,00
Sgombro affumicato e limone

SECONDI
IL FRITTO 26,00
Acciughe, gamberi rosa , totani infarinati e verdure in pastella
LA MILANESE DI TONNO 28,00
Pinna gialla impanato nei grissini, maionese zenzero e pepe rosa e verdure di stagione
PESCATO SCOTTATO 28,00
Millefoglie di patate salsa di pomodoro e basilico
MAIALINO 26,00
Bietole e salsa al rossese

DOLCI
SORBETTI DI FRUTTA DI STAGIONE "AGRIGELATERIA DAL PIAN" 8,00
GELATO " AGRIGELATERIA DAL PIAN " 8,00
PESCA E CIOCCOLATO 8,00
TIRAMISU' GENOVESE 8,00
TORTA SOFFICE ALLA MELE E GELATO AL FIOR DI LATTE 7,00

COPERTO 3 € - CAFFE' 3 € - ACQUA CALIZZANO NATURALE E FRIZZANTE 3€

Special events

Domenica 25
Cena firmata ristorante il Marin

Organizza la tua serata speciale nella location unica del Salone Nautico

ILMARIN

Prenotazioni

Per info
Telefono
+39 3331001959

Mail
ristorantesalonenautico@gmail.com

62° SALONE
NAUTICO
S[n]