



★ Per iniziare *Pour commencer* *To start with*

TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO, FINOCCHIO E RIDUZIONE D'ARANCIA €25
 TARTARE DE SAUMON SAUVAGE, FENOUIL ET SAUCE D'ORANGE
 WILD SALMON TARTARE, FENNEL AND ORANGE SAUCE

BATTUTO DI GAMBERI CON BURRATA, LAMIONI E CHIPS DI PANE €28
 GAMBAS HACHÉES AVEC BURRATA, FRAMBOISES ET CHIPS DE PAIN
 CHOPPED PRAWNS, BURRATA, RASPBERRIES AND BREAD CHIPS

TIEPIDO DI MARE, TROMBETTE E FAGIOLI DI PIGNA €25
 SALADE DE MER TIÈDE, COURGETTES LOCALES ET HARICOTS DE PIGNA
 WARM FISH SALAD, LOCAL ZUCCHINI AND PIGNA'S BEANS

BOZZOLI DI GAMBERI IN PASTA KATAIFI CON SALSÀ PONZU €23
 COCONS DE CREVETTES DANS LA PÂTE À KATAIFI AVEC SAUCE PONZU
 COCOONS OF PRAWNS IN KATAIFI DOUGH WITH PONZU SAUCE

★ Pasta fatta in casa *Pâtes maison* *Homemade pasta*

TAGLIOLINI ALL'ASTICE €30
 TAGLIOLINI AVEC HOMARD
 TAGLIOLINI WITH LOBSTER

CANDELE ALLA NERANO ZUCCHINE, PROVOLONE E GAMBERI €28
 PÂTE AVEC FROMAGE PROVOLONE ET COURGETTES LOCALES
 PASTA WITH PROVOLONE CHEESE AND LOCAL ZUCCHINI

TAGLIOLINO CON FARINA DI RISO VENERE, SEPIA E LIMONE €25
 NOUILLES À LA FARINE DE RIZ NOIR, SEICHES ET CITRON
 TAGLIOLINO WITH BLACK RICE FLOUR, SQUIDS AND LEMON

SPAGHETTONE AI DUE POMODORI E BASILICO €16
 SPAGHETTONE AVEC LES DEUX TOMATES ET BASILIC
 SPAGHETTONE WITH TWO TOMATOES AND BASIL

★ I piatti *Les plats* *Main courses*

IL CRUDO DI PESCE E CROSTACEI €38
 CRUDITÉ DE POISSONS ET CRUSTACÉS
 SELECTION OF RAW FISH AND CRUSTACEANS

FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON VERDURE ESTIVE €32
 FILET DE BAR GRILLÉ AVEC LÉGUMES D'ÉTÉ
 GRILLED SEA BASS FILLET WITH SUMMER VEGETABLES

POLPO CROCCANTE, PATATE E ROSMARINO €25
 POULPE CROUSTILLANT, POMME DE TERRE ET ROMARIN
 CRISPY OCTOPUS, POTATO AND ROSEMARY

CALAMARO CON SALSÀ DI ALICI E VERDURE DI STAGIONE €26
 CALMARS À LA SAUCE D'ANCHOIS ET LÉGUMES DE SAISON
 CALAMARI WITH ANCHOVY SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES

ROAST BEEF CON SELEZIONE DI SENAPI E MISTICANZA €23
 ROAST BEEF AVEC UNE SÉLECTION DE MOUTARDES ET SALADE D'ÉTÉ
 ROAST BEEF WITH A SELECTION OF MUSTARD AND SUMMER SALAD

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE €23
 JAMBON DE PARME AVEC MELON
 PARMA HAM WITH MELON

★ Per i bimbi *Pour les enfants* *For the children*

PASTA AL POMODORO – BURRO E PARMIGIANO – PESTO €12
 PÂTES À LA TOMATE – BEURRE ET PARMESAN – PESTO
 PASTA WITH TOMATO – BUTTER AND PARMESAN CHEESE – PESTO

★ Insalate *Salades* *Salads*

NIÇOISE €20

CAESAR €18

CAPRESE DI BUFALA €22

IL PAN BAGNAT DELLA SPIAGGETTA €18

★ Vegano *Végan* *Vegan*

L'ORTO DELLA SPIAGGETTA €18
 LE POTAGER DE LA SPIAGGETTA
 THE SPIAGGETTA'S VEGETABLE GARDEN

CEREALI IN INSALATA, VERDURE DI STAGIONE ED OLIO DI LINO SPREMUTO A FREDDO €18
 SALADE DE CÉRÉALES, LÉGUMES DE SAISON ET HUILE DE LIN PRESSÉE À FROID
 CEREALS SALAD, SEASONAL VEGETABLES AND COLD PRESSED LINSEED OIL

★ Dolci *Desserts* *Desserts*

TIRAMISÙ €9

DELIZIA AL LIMONE €9
 DÉLICE AU CITRON LEMON DELIGHT

SASHIMI DI FRUTTA DI STAGIONE CON GELATO ALLA CREMA €15
 SASHIMI DE FRUITS DE SAISON AVEC CRÈME GLACÉE
 SEASONAL FRUIT SASHIMI WITH ICE-CREAM

INSALATA DI AGRUMI CON GRANITA AL CAMPARI E MENTA FRESCA €10
 SALADE D'AGRUMES AVEC GRANITA AU CAMPARI ET MENTHE FRAÎCHE
 CIRTUS SALAD WITH CAMPARI WATER ICE AND FRESH MINT

I SORBETTI DELLA SPIAGGETTA €8
 LES SORBETS DE LA SPIAGGETTA THE SPIAGGETTA'S SORBETS

LUBA – PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA CON CAFFÈ ESPRESSO €6
 BOULE DE GLACE VANILLE AVEC CAFÉ ESPRESSO
 SCOOP OF VANILLA ICE CREAM WITH ESPRESSO COFFEE

PANE E COPERTO *PAIN ET COUVERT* *BREAD AND COVER CHARGE* €4



Recensita da Forbes 2018: una delle 7 spiagge più spettacolari d'Italia da visitare
 Reviewed by Forbes 2018: 7 of Italy's most spectacular beaches to visit



Vincitrice del premio Lux Life 2019 per il miglior ristorante di cucina Mediterranea in riva al mare - Liguria
 Winner of the Lux Life award for the Best Beachfront Restaurant 2019 for Mediterranean Cuisine - Liguria

¹¹ IL PESCE DESTINATO PER ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3° ALCUNI PRODOTTI, SE NON DISPONIBILI SUL MERCATO, POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI SURGELATI.

Follow us: #balzirossibeach
 www.balzirossi.it





La Grotta dei vini *Cave à vin* *Wine cave*

* *Bollicine Petillant Sparkling*

RUINART	ROSÉ	€130
RUINART	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	€130
POMMERY	CHAMPAGNE ROYAL BLUE SKY	€90
GREMILLET	CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION	€58
CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	€50
CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE MAGNUM	€95
ROSSETTI-SCRIVANI	PINOT NERO ROSÉ LA COSTAIOLA	€36
COSTARIPA	BRUT ROSÉ MATTIA VEZZOLA	€38
SANTI	PROSECCO SUPERIORE DRY VALDOBBIADENE	€32

* *Bianchi Blancs Whites*

LIGURIA		
SELVADOLCE	PIGATO BIO CRESCENDO	€32
SELVADOLCE	VERMENTINO BIO REBOSSO	€32
LAURA ASCHERO	VERMENTINO	€30
LAURA ASCHERO	PIGATO	€32
BOSONI	VERMENTINO LUNAE ETICHETTA NERA	€32
BOSONI	VERMENTINO FIOR DI LUNA D.O.C.	€28
FRIULI VENEZIA GIULIA		
JERMANN	VINTAGE TUNINA	€48
JERMANN	SAUVIGNON	€38
JERMANN	CHARDONNAY	€38
LIVIO FELLUGA	PINOT GRIGIO	€32
LIVIO FELLUGA	IL LIVIO	€48
UMBRIA		
MARCHESI ANTINORI	CERVARO DELLA SALA 2017	€80
MARCHESI ANTINORI	CERVARO DELLA SALA 2013	€110
MARCHESI ANTINORI	BRAMITO DELLA SALA	€32
MARCHESI ANTINORI	CONTE DELLA VIPERA	€45
NEW ZELAND		
SLIDING HILL	SAUVIGNON BLANC	€38
FRANCE		
CHABLIS	DOMAIN DENIS POMMIER	€35
SANCERRE	DOMINIQUE ROGER LES DÉSERTS	€58

* *Rosé*

LOMBARDIA		
COSTARIPA	ROSAMARA	€30
TOSCANA		
MARCHESI ANTINORI	ALDOBRANDESCA A	€58
FRESCOBALDI	ALIE	€32
FRANCE – PROVENCE		
CHÂTEAU VAROIS	DOMAIN DU LOOU TERRE DU LOOU (BIO)	€32
MINUTY	ROSÉ PRESTIGE	€35

* *Rossi Rouges Reds*

PIEMONTE		
RATTI	BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2015	€85
FRIULI VENEZIA GIULIA		
LIVIO FELLUGA	NUARÉ	€26
FRANCE – PROVENCE		
DOMAINE TURRENE	BASTIEN (BIO)	€32

* *Al Calice Au verre By the glass*

POMMERY	CHAMPAGNE ROYAL BLUE SKY DRY	€12
GREMILLET	CHAMPAGNE DRY	€10
ROSSETTI-SCRIVANI	PINOT NERO ROSÉ LA COSTAIOLA	€8
VINO VIN WINE	BIANCO – ROSÉ – ROSSO	€7

* *Birre Bières Beers*

ANGELO PORETTI	ALLA SPINA PRESSION DRAFT 40 CL	€7
FORST 1857	BOTTIGLIA BOUTEILLE BOTTLE 33 CL	€6
CORONA	BOTTIGLIA BOUTEILLE BOTTLE 33 CL	€7
LA TRESCA CLOE (BIANCA)	" " " 1/2 L 6.2	€12



Follow us:



#balzirossibeach
www.balzirossi.it

