



Spicci Les plats Main dishes

CRUDO DI PESCE LOCALE E CROSTACEI € 36
CRUDITÉ DE POISSON LOCAL ET CRUSTACÉS
SELECTION OF RAW LOCAL FISH AND CRUSTACEANS

TATAKI DI TONNO CON SALSAPONZU E FUNGHI SHIITAKE € 28
TATAKI DE THON AVEC SAUCE PONZU ET CHAMPIGNONS SHIITAKE
TUNA FISH TATAKI WITH PONZU SAUCE AND SHIITAKE MUSHROOMS

TARTARE DI SALMONE, RISO VENERE E SALSADI YOGURT AFFUMICATA € 25
TARTARE DE SAUMON, RIZ NOIR ET SAUCE AU YAOURT FUMÉ
SALMON TARTARE, BLACK RICE AND SMOKED YOGURT SAUCE

POLPO 3 COTTURE CON VERDURE DI STAGIONE € 23
POULPE 3 CUISONS AVEC LÉGUMES DE SAISON
OCTOPUS IN 3 COOKING WAYS WITH SEASONAL VEGETABLES

CEVICHE DI GAMBERI DI SANREMO, BURRATA E ACQUA DI POMODORO € 30
CEVICHE DE GAMBAS DE SANREMO, BURRATA ET EAU DE TOMATE
CEVICHE OF SANREMO PRAWNS, BURRATA AND TOMATO WATER

LE PROPOSTE DELLO CHEF DEL PESCATO DEL GIORNO SULLA LAVAGNA
LES SUGGESTIONS DU CHEF DE LA PÊCHE DU JOUR SUR LE TABLEAU NOIR
THE CHEF'S PROPOSALS OF THE CATCH OF THE DAY ON THE BLACKBOARD

ROAST BEEF CON SELEZIONE DI SENAPI ED INSALATINA TRICOLORE € 20
ROAST BEEF AVEC UNE SÉLECTION DE MOUTARDES ET SALADE TRICOLORE
ROAST BEEF WITH A SELECTION OF MUSTARD AND TRICOLOR SALAD

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE O FICHI € 22
JAMBON DE PARME AVEC MELON OU FIGUES
PARMA HAM WITH MELON OR FIGS

Insalate Salades Salads

INSALATA NIÇOISE € 20
INSALATA VERDE, POMODORI, FAGIOLINI, PATATE, OLIVE, ACCIUGHE, TONNO, UOVO SODO
SALADE VERTE, TOMATES, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE, OLIVES, ANCHOIS, THON, OEUF DUR
GREEN SALAD, TOMATOES, GREEN BEANS, POTATOES, OLIVES, ANCHOVIES, TUNA FISH, BOILED EGG

CAPRESE DI BUFALA ALLEVAMENTO MORIS (CN) € 22
POMODORI, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE, BASILICO
TOMATES LOCALES, MOZZARELLA DE BUFFLE, OLIVES LOCALES, BASILIC
LOCAL TOMATOES, BUFFALO'S MOZZARELLA, LOCAL OLIVES, BASIL

IL PAN BAGNAT DELLA SPIAGGETTA € 18

LE PAN BAGNAT DE LA SPIAGGETTA
PAN BAGNAT SPIAGGETTA'S STYLE

FETA AL MIELE D'ACACIA E PISTACCHIO € 18

FETA AU MIEL D'ACACIA ET PISTACHE
FETA WITH ACACIA HONEY AND PISTACHIO

SORGO AGLI ORTAGGI ESTIVI CON OLIO DI LINO SPREMUTO A FREDDO (VEGANO) € 18

SORGHU AVEC LÉGUMES D'ÉTÉ AVEC HUILE DE LIN PRESSÉE À FROID (VEGAN)
SORGHUM WITH SUMMER VEGETABLES AND COLD PRESSED LINSEED OIL (VEGAN)

Pasta Pâtes Pasta

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERO DI SANREMO, PACHINO, TROMBETTE E LIMONE CANDITO € 22

TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE AVEC GAMBAS DE SANREMO, TOMATE PACHINO, COURGETTES ET CITRON CONFIT
TAGLIOLINI WITH SQUID INK, SANREMO PRAWN, PACHINO COURGETTES AND CANDIED LEMON

GNOCCHETTI DI PATATE CON VONGOLE VERACI € 20

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AVEC PALOURDES
POTATOES GNOCCHI WITH CLAMS

TAGLIOLINI CON ASTICE OPPURE GRANCHIO € 38

TAGLIOLINI AVEC HOMARD OU CRABE
TAGLIOLINI WITH LOBSTER OR CRAB

Desserts Confiserie Desserts

TIRAMISU AL CIOCCOLATO E FRAGOLE € 9

TIRAMISU AU CHOCOLAT ET FRAISES CHOCOLATE TIRAMISU AND STRAWBERRIES

SEMIFREDDO ALLA MERINGA E LIME CON CARMELLO SALATO

PARFAIT MERINGUE E CITRON VERT AVEC CARMEL SALE
PARFAIT OF MERINGUE AND LIME WITH SALTED CARMEL

PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTO DELLA PASSIONE € 9

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUIT DE LA PASSION PANNA COTTA WITH PASSION FRUIT COULIS

IL GIARDINO D'ESTATE CON GELATO ALLA CREMA O YOGURT € 15

LE JARDIN D'ÉTÉ AVEC CRÈME GLACÉE OU YOGOURT
THE SUMMER GARDEN WITH ICE CREAM OR YOGURT

INSALATA DI AGRUMI CON GRANITA AL CAMPARI € 10

SALADE D'AGRUMES AVEC "GRANITA" AU CAMPARI CITRUS SALAD WITH CAMPARI WATER ICE

I SORBETTI DELLA SALUTE € 8

LES SORBETS DE LA SANTÉ THE HEALTH'S SORBETS

"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.



#balzirossibeach



Bibite

Boissons Soft Drinks

SCIROPPI € 5
SIROPS SYRUPS

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURE (DETOX) € 8
EXTRAITS DE FRUITS ET LÉGUMES (DETOX)
FRUITS AND VEGETABLES EXTRACTS (DETOX)

COCA COLA – COCA 0 – LEMONSODA – ESTATHÉ € 5

SCHWEPES: TONICA – GINGER ALE € 5

LURISIA: CHINOTTO – GAZZOSA – ARANCIATA – LIMONATA € 5

SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA € 5
JUIS PRESSÉ FRESHLY SQUEEZED JUICES

FRULLATO CON FRUTTA FRESCA € 8
SMOOTHIE AUX FRUITS FRAIS SMOOTHIE WITH FRESH FRUIT

ACQUA MICRO FILTRATA NATURALE E GASSATA € 3
CARAFFA ½ LITRO (NORMA DEL DM 443/90)
EAU MICRO FILTRÉE NATURELLE ET GAZEUSE CARAFE ½ LITRE
MICRO FILTERED WATER NATURAL AND SPARKLING CARAFE ½ LITER

SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE ½ LITRO € 3
SAN PELLEGRINO EAU MINÉRALE GAZEUSE ½ LITRE
SAN PELLEGRINO SPARKLING MINERAL WATER ½ LITER

ACQUA PANNA MINERALE NATURALE ½ LITRO € 3
PANNA EAU MINÉRALE NATURELLE ½ LITRE
PANNA NATURAL MINERAL WATER ½ LITER

Vini Vins Wines

CHAMPAGNE AL CALICE € 12
CHAMPAGNE À LA COUPE CHAMPAGNE BY THE GLASS

VINO BIANCO, ROSSO, ROSÉ AL CALICE € 6
VIN BLANC, ROUGE, ROSÉ AU VERRE WINES WHITE, RED, ROSÉ BY THE GLASS

Birre

Bières Beers

ANGELO PORETTI ALLA SPINA 33 CL. € 6
PRESSION DRAFT

CORONA EXTRA – BECKS 33 CL. € 6
BOUTEILLE BOTTLE

Aperitivi

Aperitifs Aperitifs

COCKTAILS € 12

CRODINO € 6

MARTINI BIANCO – ROSSO – DRY € 6

CAMPARI BITTER – CAMPARI SODA € 6

APEROL – APEROL SPRITZ – RICHARD – PASTIS € 6

Digestivi

Digestifs Digestives

AVERNA – JÄGERMEISTER – SAN SIMONE – LIMONCELLO € 6
MIRTO – MOLINARI SAMBUCA – ZUCCA RABBARBARO

Caffetteria

Cafeteria Cafeteria

CAFFÉ – CAFFÉ DECAFFEINATO € 2
CAFÉ ESPRESSO – CAFÉ DÉCAFÉINÉ ESPRESSO COFFEE – DECAFFEINATED COFFEE

LUBA: CAFFÈ ESPRESSO CON GELATO ALLA CREMA € 6
CAFÉ ESPRESSO AVEC CRÈME GLACÉE A LA VANILLE ESPRESSO COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM

CAFFÉ SHAKERATO € 6
CAFÉ FROID COLD COFFEE

CAPPUCCINO – LATTE MACCHIATO – LATTE FREDDO € 3
CAPPUCCINO – CAFÉ AU LAIT – LAIT FROID CAPPUCCINO – WHITE COFFEE – COLD MILK

TÈ MARIAGE MARCO POLO : VERDE – ROSSO – NERO € 6
THÉ MARIAGE MARCO POLO : VERT – ROUGE – NOIR
MARIAGE TEA MARCI POLO : GREEN – RED – BLACK

TISANE € 4



#balzirossibeach