

SOTTO LE STELLE

ALLA SPIAGGETTA

PROFUMO DI GRIGLIA

PRONTI VIA!

Tartare di Pescato del giorno, Puntarelle alla romana, Cracker al Timo	32
Ceviche di Tonno Pinna Gialla	30
*Il Calamaro alla griglia	28
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia e Gamberetti locali, Maionese al Tabasco	28
Prosciutto di Parma Sant'Ilario con doppia consistenza di Melone e Rucola selvatica	32

OYSTER BAR

La Nostra Selezione di Ostriche accompagnate dalla salsa Vinaigrette allo Zenzero e Limone candito	
Gillardeau n°3 (al pezzo)	6
Fine de Claire n°3 (al pezzo)	6

LA CONDIVISIONE È IL FUTURO

Nel BLU della Spiaggetta: Il nostro Crudo di Pesce e Crostacei, Chutney di Agrumi	60
Gambero rosso di Sanremo (al pezzo)	12
Scampo locale (al pezzo)	12

DALLA GRIGLIA IN RIVA AL MARE

Il nostro Pescato del giorno	12
Gamberi di Sanremo e Scampi (5 pezzi)	100 gr 60
Ricordi d'infanzia: il nostro Polpo alla griglia	35
Bistecca alla Fiorentina con il suo contorno (2 persone)	120 1,2 kg

DALLA CUCINA

Risotto all'Astice o Aragosta, gocce di Pesto maison, Pinoli tostati	50
Spaghetto ai Ricci di mare, Bottarga di Tonno Rosso e scaglie di Mandorle	38
Ravioli di erbe di campo, Burro francese e Timo selvatico	25

CONTORNI

Gran Condiglione di Pomodoro locale, Cipolle di Tropea, Olive Taggiasche e Focaccia croccante	18
Le Verdure alla griglia - Caponata di verdure	18

Pane e coperto	4
----------------	---

Chef Nicola Colonna

Vi ringraziamo per segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

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.

SOUS LES ÉTOILES

A LA SPIAGGETTA

PARFUM DE GRILLADE

PRÊT À PARTIR !

Tartare de la Pêche du jour, Chicorée à la romaine, Crackers au Thym	32
Ceviche de Thon Nageoires Jaunes	30
*Le Calmar grillé	28
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise au Tabasco	28
Jambon de Parme Sant'Ilario avec double consistance de Melon et Roquette sauvage	32

BAR À HUÎTRES

Notre Sélection d'Huîtres accompagnées de sauce Vinaigrette au Gingembre et Citron confit	
Gillardeau n°3 (la pièce)	6
Fine de Claire n°3 (la pièce)	6

PARTAGER EST LE FUTUR

Dans le BLEU de la Spiaggetta: notre Poisson Cru et Crustacés, Chutney d'Agrumes	60
Gambas rouges de Sanremo (la pièce)	12
Langoustine locale (la pièce)	12

DU GRILL AU BORD DE LA MER

Notre Poisson du jour	12
	100 gr
Gambas de Sanremo et Langoustines (5 pièces)	60
Souvenirs d'enfance: notre Poulpe grillé	35
Steak Fiorentina et son accompagnement (2 personnes)	120
	1,2 Kg

DE LA CUISINE

Risotto au Homard ou Langouste, gouttes de Pesto maison, Pignons de pin grillés	50
Spaghetti aux Oursins, Poutargue de Thon Rouge et Amandes effilées	38
Raviolis aux herbes sauvages, Beurre français et Thym sauvage	25

ACCOMPAGNEMENTS

Grand Condiglion de tomate Local, Oignons Tropea, Olives Taggiasca et Focaccia croquante	18
Légumes grillés - Caponata de légumes	18

Pain et couvert	4
-----------------	---

Chef Nicola Colonna

Vi ringraziamo per segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

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.

UNDER THE STARS

TO THE SPIAGGETTA

SCENT OF GRILL

READY TO GO!

Catch of the day Tartare, Roman style Chicory, Thyme Crackers _____	32
Yellow fins Tuna Cheviche _____	30
*Grilled squid _____	28
*Frying of Small Molluscs from the Bay and Local Shrimps, Tabasco Mayonnaise _____	28
Sant'Ilario Parma ham with double consistency of Melon and wild Rocket salad _____	32

OYSTER BAR

Our Selection of Oysters accompanied by sauce Ginger Vinaigrette sauce and Lemon confit	
Gillardeau n°3 (by the piece) _____	6
Fine de Claire n°3 (by the piece) _____	6

SHARING IS THE FUTURE

In the BLUE of the Spiaggetta: our Raw Fish and Shellfish, Citrus Chutney _____	60
Sanremo red Prawn (by the piece) _____	12
Local Scampi (by the piece) _____	12

FROM THE GRILL BY THE SEA

Our Catch of the day	12
Sanremo Prawns and Scampi (5 pieces)	100 gr 60
Childhood memories: our grilled Octopus	35
T-bone Florentine steak with it's sides (2 people)	120 1,2 Kg

FROM THE KITCHEN

Lobster risotto, drops of homemade Pesto, toasted Pine nuts	50
Spaghetti with sea Urchins, Red Tuna Bottarga and Almonds flakes	38
Ravioli with wild herbs, french Butter and wild Thyme	25

SIDES

Large Condiglione local Tomato, Tropea Onions, Taggiasca Olives and crunchy Focaccia	18
Grilled Vegetables - Vegetable Caponata	18

Bread and cover charge	4
------------------------	---

Chef Nicola Colonna

Vi ringraziamo per segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

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.