

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
Gambas de Sanremo et Langoustines (5 pièces) _____	100 gr 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.