



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

BATTUTO DI GAMBERI DI SANREMO CON CREMOSO DI MOZZARELLA E LAMPONI €30

GAMBAS DE SANREMO HACHÉES AVEC CRÈME DE MOZZARELLA ET FRAMBOISES  
CHOPPED SANREMO PRAWNS WITH MOZZARELLA CREAM AND RASPBERRIES

CONDIGLIONE DI CROSTACEI €28

SALADE DE CRUSTACÉS LIGURIENNE  
LIGURIAN SHELLFISH SALAD

CARPACCIO DI BRANZINO CON ZUCCHINE TROMBETTE E FAGIOLI DI PIGNA €25

CARPACCIO DE BAR AVEC COURGETTES LOCALES ET HARICOTS DE PIGNA  
SEA BASS CARPACCIO WITH LOCAL COURGETTES AND PIGNA BEANS

IL BACCALÀ\* BRANDATO €23

BRANDA DE MURUE  
CREAMED COD

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

TAGLIOLINI ALL'ASTICE €32

TAGLIOLINI AVEC HOMARD  
TAGLIOLINI WITH LOBSTER

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE CON CREMA DI TARALLI AL FINOCCHIETTO €25

LINGUINE AVEC FRUITS DE MER, CRÈME DE TARALLI AU FENOUIL  
LINGUINE WITH SEAFOOD AND FENNEL TARALLI CREAM

SPAGHETTI "CA PUMARI" €18

CACIO E PEPE CON GAMBERETTI ROSA MARINATI AL LIMONE €26

PÂTES FROMAGE ET POIVRE AUX CREVETTES ROSES MARINÉES AU CITRON  
CHEESE AND PEPPER PASTA WITH PINK PRAWN MARINATED IN LEMON

\* I piatti *Les plats* *Main courses*

IL CRUDO DI PESCE E CROSTACEI €40

CRUDITÉ DE POISSONS ET CRUSTACÉS  
SELECTION OF RAW FISH AND CRUSTACEANS

DENTICE MEDITERRANEO €32

VIVANEAU ROUGE MÉDITERRANÉEN  
MEDITERRANEAN RED SNAPPER

POLPO\* CROCCANTE, PATATE E ZAFFERANO €26

POULPE CROUSTILLANT, POMME DE TERRE ET SAFFRAN  
CRISPY OCTOPUS, POTATO AND SAFFRON

CALAMARO\* AL VERDE €26

CALMAR EN SAUCE VERTE  
CALAMARI WITH GREEN SAUCE

ROAST BEEF CON SELEZIONE DI SENAPI E MISTICANZA €25

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 €25

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 €15

PÂTES À LA TOMATE – BEURRE ET PARMESAN – PESTO  
PASTA WITH TOMATO – BUTTER AND PARMESAN CHEESE – PESTO

\* Insalate *Salades* *Salads*

NIÇOISE €22

CAPRESE DI BUFALA €22

IL PAN BAGNAT DELLA SPIAGGETTA €20

\* Vegano *Végan* *Vegan*

L'ORTO DELLA SPIAGGETTA CON TOFU, NOCI E MIRTILLI €18

LE POTAGER DE LA SPIAGGETTA AVEC TOFU, NOIX ET BLEUETS  
THE SPIAGGETTA'S VEGETABLE GARDEN WITH TOFU, WALNUTS AND BLUEBERRIES

CEREALI MISTI E VERDURE CROCCANTI CON SEMI DI ZUCCA €18

MIX CÉRÉALES ET LÉGUMES CROQUANTS AVEC GRAINES DE CITROUILLE  
MIXED CEREALS AND CRUNCHY VEGETABLES WITH PUMPKIN SEEDS

\* Dolci *Desserts* *Desserts*

SEMIFREDDO AL CAFFÈ €10

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ  
SEMIFREDDO WITH COFFEE

DELIZIA AL LIMONE €10

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  
CITRUS 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



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

\*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.





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

### \* *Bollicine* *Pétillant* *Sparkling*

RUINART	CHAMPAGNE ROSÉ	€140
RUINART	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	€140
POMMERY	CHAMPAGNE ROYAL BLUE SKY	€98
COLLET	CHAMPAGNE BRUT	€60
CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	€55
CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE MAGNUM	€100
ROSSETTI-SCRIVANI	PINOT NERO ROSÉ	€38
COSTARIPA	BRUT ROSÉ MATTIA VEZZOLA	€40
SANTI	PROSECCO SUPERIORE DRY VALDOBBIADENE	€35

### \* *Bianchi* *Blancs* *Whites*

LIGURIA		
SELVADOLCE	PIGATO BIO CRESCENDO	€32
SELVADOLCE	VERMENTINO BIO REBOSSO	€32
LAURA ASCHERO	VERMENTINO	€32
LAURA ASCHERO	PIGATO	€32
BOSONI	VERMENTINO LUNAE ETICHETTA NERA	€35
BOSONI	VERMENTINO FIOR DI LUNA D.O.C.	€30

FRIULI VENEZIA GIULIA E TRENTO ALTO ADIGE		
ABBAZIA DI NOVACELLA	SLYLVANER	€32
JERMANN	VINTAGE TUNINA	€58
JERMANN	SAUVIGNON	€42
JERMANN	CHARDONNAY	€40
LIVIO FELLUGA	PINOT GRIGIO	€35
LIVIO FELLUGA	SHARIS	€32
LIVIO FELLUGA	IL LIVIO	€48

UMBRIA		
MARCHESI ANTINORI	CERVARO DELLA SALA 2019	€80
MARCHESI ANTINORI	CERVARO DELLA SALA 2015	€110
MARCHESI ANTINORI	BRAMITO DELLA SALA	€32
MARCHESI ANTINORI	CONTE DELLA VIPERA	€58

NEW ZELAND		
SLIDING HILL	SAUVIGNON BLANC	€40

FRANCE		
CHABLIS	DOMAIN DENIS POMMIER	€38
SANCERRE	DOMINIQUE ROGER LES DÉSERTS	€60



Follow us:



#balzirossibeach  
www.balzirossi.it

### \* *Rosé*

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

### \* *Rossi* *Rouges* *Reds*

PIEMONTE		
RATTI	BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2015	€85
FRIULI VENEZIA GIULIA E TRENTO ALTO ADIGE		
ABBAZIA DI NOVACELLA	PINOT NERO	€32
FRANCE – PROVENCE		
DOMAINE TURRENE	BASTIEN (BIO)	€35

### \* *Al Calice* *Au verre* *By the glass*

POMMERY	CHAMPAGNE ROYAL BLUE SKY DRY	€12
COLLET	CHAMPAGNE BRUT	€12
CÀ DEL BOSCO	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	€10
ROSSETTI-SCRIVANI	PINOT NERO ROSÉ	€8
COSTARIPA	BRUT ROSÉ MATTIA VEZZOLA	€8
SANTI	PROSECCO SUPERIORE DRY VALDOBBIADENE	€7

### \* VINO *VIN* *WINE* BIANCO – ROSÉ – ROSSO €7

### *Birre* *Bières* *Beers*

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

