


# MENU CENA

## ANTIPASTI

Ceviche, gamberi rosa locali, mango, avocado, lime*	24	
Insalata di polpo della Spiaggetta*	26	
Tiepido di mare alla mediterranea e pane croccante*	32	
Acciughe panate e panna acida*	20	
Gamberi di Sanremo scottati e gazpacho estivo*	28	
Battuta di Fassona piemontese in tre suggestioni	22	





## I CRUDI DI MARE

Gran Plateaux della Spiaggetta* (Ostriche Special de Claire n°2, gamberi di Sanremo, scampi, ceviche di gamberi rosa e crudi del giorno)	75	
Crudo misto* (Gamberi di Sanremo, scampi e crudi del giorno)	45	
I gamberi di Sanremo*	38	
6 ostriche Special de Claire n°2 e salsa mignonette	30	
Caviale Royal Select gr 50, blinis, panna acida	160	


## PRIMI PIATTI

Lo spaghetti fresco con i frutti di mare*	28	
Lo spaghetti fresco con le vongole	26	
Gli gnocchi con pesto, nocciole, burrata e pomodorini confit	24	
Ravioli di borragine pizzicati a mano burro e salvia	22	

## ALLA GRIGLIA (con contorni a scelta)

Il branzino intero spinato	40	
Trancio di pescato del giorno	42	
I gamberi di Sanremo (5 pz)*	40	
Il rib eye di scottona	32	

## CONTORNI

Salsa vergine di pomodoro	
Le verdure di stagione spadellate	
Insalata di patate grigliate	

## DOLCI ALLA LAVAGNA 12

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

 **GLUTEN FREE**

\*Al fine di mantenere il miglior standard qualitativo, alcuni prodotti ittici acquistati freschi, sono sottoposti ad abbattimento in questa sede per una migliore conservazione o per trattamento di bonifica preventiva se destinati al consumo crudo o quasi crudo secondo regolamento CE 853/2004. Eccezionalmente, per indisponibilità, potrebbero essere acquistati già abbattuti dal nostro fornitore.