

MENU PRANZO



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	

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	

SECONDI PIATTI

Il branzino arrosto con la salsa vergine	38	
Trancio di pescato con contorno alla ligure e salmoriglio	40	
Roast beef di Fassona piemontese pan croccante, senape al miele e spinacino	28	




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	

VEGAN

Hummus di ceci, melanzane arrosto, pomodorini confit e pinoli	24	
Farro con verdure crude e cotte	22	

PIATTI FREDDI

Il pan bagnat della Spiaggetta	22	
La Niçoise	24	
La Caprese	24	
Il prosciutto di Parma e melone	25	

DOLCI ALLA LAVAGNA

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.