




MENU CENA







ANTIPASTI

Crudo di gamberi di Sanremo (5 pz)*	38	
6 ostriche Gillardeau n°2 e salsa mignonette	30	
Insalata di polpo della Spiaggetta*	26	
Acciughe panate e panna acida*	20	
Cozze alla marinara	22	

PRIMI PIATTI

Spaghetto fresco con astice*	48	
Spaghetto fresco con le vongole	26	
Caserecce, pesto, nocciole e burrata	24	
I ravioli di borragine pizzicati a mano burro e salvia	22	

SECONDI PIATTI

Il branzino arrosto intero con la salsa vergine	38	
Trancio di pescato del giorno con verdure di stagione	40	
I gamberi di Sanremo alla griglia (5 pz)*	38	
Crudo misto di pescato del giorno e crostacei*	45	
Gran Plateaux di crudi, crostacei e ostriche*	75	
Filetto di manzo con verdure di stagione saltate	45	

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.