




MENU PRANZO





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

Spaghetti fresco con astice*	48	
Spaghetti 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 con la salsa vergine	38	
Trancio di pescato del giorno con verdure di stagione	40	
Crudo misto di pescato del giorno e crostacei*	45	
Filetto di manzo alla piastra con verdure di stagione saltate	45	

PIATTI FREDDI

Il prosciutto di Parma e melone	25	
Roast beef di fassona piemontese, insalatina e senape al miele	28	
La Caprese	24	
Condiglione ligure pomodoro, cetriolo, olive, uovo sodo, acciuga e basilico	22	
La Niçoise	24	
Farro con verdure crude e cotte	22	

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.