

# SOTTO LE STELLE

## LA SPIAGGIA DELLE UOVA

### PROFUMO DI GRIGLIA

#### GLI ANTIPASTI

Frittino di piccoli molluschi della Baia e gamberetti rossi locali, gazpacho piccante	30
Nel BLU della Spiaggetta, il nostro crudo di pesce e crostacei, essenza di limone	48
Carpaccio di gamberi rossi in marinata di pomodori e capperi	30

#### DALLA GRIGLIA IN RIVA AL MARE

Il pescato del giorno	12
	100 gr
Tagliata di Tonno Pinne Gialle	25
Sarde locali	22
Il polpo	25
Grigliata di gamberoni	38
Gambero rosso di Sanremo (al pezzo)	12
Scampo locale (al pezzo)	12
Lo spiedino del pescato della giornata	25

#### I CONTORNI

Gran condiglione di pomodoro, cipolle di Tropea, olive taggiasche e focaccia croccante	15
Le verdure alla griglia	15
Patate fritte e salsine artigianali	15
Insalata verde	10

#### DALLA CUCINA

Spaghetti alle vongole veraci, aglio di Vessalico, prezzemolo e calamaretti della Baia	28
Ravioli di erbe di campo, burro francese e timo selvatico	22

#### I DOLCI

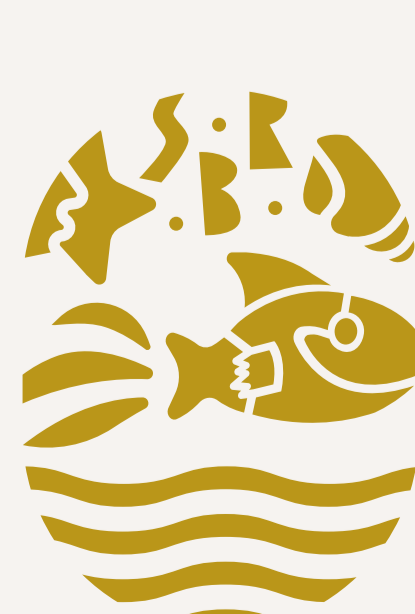
Consistenze e cremosità di passion fruit	12
La nocciola incontra il lampone	12
Piccoli frutti rossi del sottobosco e gelato fior di panna	15
Tagliata di frutta fresca di stagione, un viaggio tra il locale e l'esotico	20
Sorbetto al limone o frutti rossi	10
La Luba, pallina di gelato fior di panna e caffè espresso	8
Pane e coperto	4

**Executive Chef** Riccardo Marcenaro

**Chef** Gabriele Esposito

Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

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 SPIAGGETTA DEI  
BALZI ROSSI

LEISURE BY THE SEA