

IL PRANZO ALLA SPIAGGETTA

I FREDDI

| | |
|---|----|
| La nostra versione di un'insalata Niçoise | 25 |
| La Spiaggetta si veste di GREEN! Insalata verde, quinoa, edamame, mango, avocado e semi | 23 |
| Caprese con mozzarella di bufala artigianale, pomodori locali, cipolla rossa, olive taggiasche e basilico | 25 |
| Il Melone ed il culatello | 28 |
| *Nuvola...la nostra focaccia a lunga lievitazione, cuore di bue, bufala e gamberi rossi di Sanremo (2 pz) | 25 |

OYSTER BAR

| | |
|---|---|
| La nostra selezione di ostriche accompagnate dalla salsa Mignonette e dallo zenzero candito | |
| Dall'Italia: Sandalia n°3 (al pezzo) | 6 |
| Dalla Francia: Gillardeau n°3 (al pezzo) | 6 |

CONDIVISION IS THE FUTURE

| | |
|--|----|
| Gambero rosso di Sanremo (al pezzo) | 12 |
| Scampo locale (al pezzo) | 12 |
| Carpaccio di Tonno Pinne Gialle | 25 |
| Carpaccio di gamberi rossi in marinata di pomodori e capperi | 30 |

GLI ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Nel BLU della Spiaggetta, il nostro crudo di pesce e crostacei, essenza di limone | 48 |
| I crostacei del nostro mare in leggero vapore, condiglione di pomodori locali, cipolla di Tropea, olive taggiasche e focaccia croccante | 45 |
| Frittino di piccoli molluschi della Baia e gamberetti rossi locali, gazpacho piccante | 28 |

LA PASTA

| | |
|---|----|
| Tagliolini artigianali 40 tuorli, il gambero rosso di Sanremo e le zucchine trombette | 35 |
| Gnocchi di patate di montagna, vongole veraci e calamaretti | 32 |
| Ravioli di erbe di campo, burro francese e timo selvatico | 22 |
| Spaghetto ai ricci di mare, bottarga di tonno rosso e pane al profumo di rosmarino | 35 |

I SECONDI

| | |
|---|--------------|
| Bianco di pesce in dolce cottura con capperi, olive taggiasche e verdure di stagione | 32 |
| Il nostro ciuppin di pesce e molluschi in carta fata | 35 |
| Il pescato del giorno, selezionato dal nostro Chef, cotto dolcemente in forno con patate e primizie di stagione | 12 100 gr |
| Entrecote di fassona, primizie di stagione e purè di patate mantecate al burro della Normandia | 35 |

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 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