

# 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, salmone marinato, stracciatella di burrata, marmellata di cipolla di Tropea, basilico (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
Polpo al vapore, Patate arrugada, peperoni alla brace, fagiolini e peperone crusco	35
Fiori di Zucca ripieni, Gamberi rossi in leggero vapore, emulsione di Pomodoro e Limone	45
Frittino di piccoli molluschi della Baia e gamberetti rossi locali, gazpacho piccante	28

## LA PASTA

Sfoglia croccante ripiena di gamberi di San Remo e zucchine trombette	35
Gnocchi di patate di montagna, vongole veraci e calamaretti	32
Ravioli di erbe di campo, burro francese e timo selvatico	22
Spaghetti 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
Catalana di aragosta o astice con emulsione al corallo	70
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
Tartelletta al limone	12
Frutta di stagione con 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** Marco D'Orazi

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