

ALLA SCOPERTA DELLA SPIAGGETTA

PRONTI VIA!

Prosciutto di Parma Sant'Ilario con doppia consistenza di Melone e Rucola selvatica _____	32
Focaccia soffice con Gambero rosso, Stracciatella pugliese ed Asparagi (2 pz) _____	28
Caprese con mozzarella di Bufala artigianale, Pomodori locali, Cipolla rossa "la Belendina", Olive taggiasche e gocce di Pesto maison _____	26
La nostra versione di un'insalata Niçoise _____	25
Insalata mista Vegana con Verdure e Frutta, Semi, Crostini profumati e Citronette alla Soia _____	25

OYSTER BAR

La Nostra Selezione di Ostriche accompagnate dalla salsa Vinaigrette allo Zenzero e Limone candito	
Gillardeau n°3 (al pezzo) _____	6
Fine de Claire n°3 (al pezzo) _____	6

LA CONDIVISIONE È IL FUTURO

Nel BLU della Spiaggetta: Il nostro Crudo di Pesce e Crostacei, Chutney di Agrumi _____	60
Gambero rosso di Sanremo (al pezzo) _____	12
Scampo locale (al pezzo) _____	12
Tartare di Pescato del giorno, Puntarelle alla romana, Cracker al Timo _____	32
Ceviche di Tonno Pinna Gialla _____	30

ANTIPASTI

Zuppetta di Mare, Salicornia, Chips di pane all'Aglio _____	35
*Calamaro ripieno su passatina di Cannellini, Pomodorino ciliegino confit _____	45
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia e Gamberetti locali, Maionese al Tabasco _____	28

PASTA

Spaghetto ai Ricci di mare, Bottarga di Tonno Rosso e scaglie di Mandorle _____	38
Tagliolini artigianali all'uovo, Il Gambero rosso di Sanremo e le Zucchine trombette _____	36
Gnocchi di Patate al prezzemolo, Vongole Veraci, salsa al Datterino giallo, mollica di Pane cunzata _____	32
Ravioli di erbe di Campo, Burro francese e Timo selvatico _____	25

SECONDI

Bianco di Pesce in dolce cottura, sformatino di Patate, Olive Taggiasche, polvere di Capperone e Verdurine di stagione _____	35
*Polpo in doppia cottura, spuma di Fave, Cicoria alla Salentina, Peperone cornaletto _____	35
Il Pescato del giorno selezionato dal nostro Chef, cotto dolcemente in forno alla ligure _____	12 100 gr
Tartare di Fassona, Acciuga fritta, Aioli, Concassé di Pomodoro e Sedano chips di Patate _____	28

CONTORNI

Insalata di Pomodori locali _____ 12

Insalata mista _____ 10

Pane e coperto _____ 4



Chef Nicola Colonna

Vi ringraziamo per 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.