

SOUS LES ÉTOILES

A LA SPIAGGETTA

PARFUM DE GRILLADE

PRÊT À PARTIR !

Tartare de la Pêche du jour, Fruits et Légumes marinés aux Agrumes	32
Ceviche de Poisson local	32
Calamars farcis à la Puttanesca et Chicorée	28
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise maison	28
Tartare de Bœuf piémontais assaisonné à la table	180 gr 30

BAR À HUÎTRES

Notre Sélection d'Huîtres avec sauce mignonette au Concombre		
Gillardeau n°3	la pièce	6
Fine de Claire n°3	la pièce	6

PARTAGER EST LE FUTUR

Dans le BLEU de la Spiaggetta: notre Poisson cru et Crustacés avec petits Légumes marinés	2 pers.	80
Gambas Rouges de Sanremo cru ou grillé avec Salmoriglio	la pièce	12
Langoustine locale cru ou grillé avec Salmoriglio	la pièce	12

PÂTES

Spaghetti aux Palourdes et Pain assaisonnée _____	35
Risotto de Fregola aux Fruits de Mer _____	35
Tagliolini au Ragoût de Lapin, gouttes de Persil et Amandes _____	28
Raviolis aux herbes sauvages, Beurre français, Marjolaine et Pignons de pin _____	25

PLATS

Homard à la catalane _____	58
Poisson Blanc en douce cuisson, tarte aux Pommes de Terre, Olives Taggiasca, poudre de Câpres et Légumes de saison _____	35
Le Poisson du jour, cuite doucement au four à la Ligurienne _____ 100 gr	12
Surlonge tranchée, gratin de Tomates locales, Oignons aigres-doux et Épinards frais _____	30

ACCOMPAGNEMENTS

Condiglione ligure _____	15
Salade mixte _____	10
Pain et couvert _____	5

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.