

SOTTO LE STELLE

ALLA SPIAGGETTA

PROFUMO DI GRIGLIA

PRONTI VIA!

Tartare di Pescato e dadolata di Frutta e Verdura agli Agrumi _____	32
Ceviche di Pescato locale _____	32
Calamaro ripieno alla Puttanesca e Cicoria _____	28
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia, Acciughe e Gamberetti locali, Maionese maison _____	28
Tartare di Fassona condita al tavolo _____ 180 gr	30

OYSTER BAR

La Nostra Selezione di Ostriche accompagnate dalla salsa mignonette al Cetriolo		
Gillardeau n°3 _____	al pezzo	6
Krystale n°3 _____	al pezzo	6

LA CONDIVISIONE È IL FUTURO

Nel BLU della Spiaggetta: Il nostro Crudo di Pesce e Crostacei con verdure sott'aceto _____	2 pers.	80
Gambero rosso di Sanremo crudo o alla griglia con Salmoriglio _____	al pezzo	12
Scampo locale crudo o alla griglia con Salmoriglio _____	al pezzo	12

PASTA

Spaghetti alle Vongole e Pane profumato	35
Fregola Risottata allo Scoglio	35
Tagliolino al Ragù di Coniglio, gocce di Prezzemolo e Mandorle	28
Ravioli di erbe di campo, Burro francese, Maggiorana e Pinoli	25

SECONDI

Astice alla catalana	58
Bianco di Pesce in dolce cottura, sformatino di Patate, Olive Taggiasche, polvere di Capperi e Verdurine di stagione	35
Il Pescato del giorno, cotto dolcemente in forno alla Ligure	100 gr 12
Tagliata di controfiletto, Pomodoro locale gratinato, Cipolline in agrodolce e Spinacino fresco	30

CONTORNI

Condigione ligure	15
Insalatina mista	10
Pane e coperto	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.