

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

Condiglione 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.

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.

UNDER THE STARS

TO THE SPIAGGETTA

SCENT OF GRILL

READY TO GO!

Catch of the day Tartare with Citrus marinated Fruits and Vegetables _____	32
Local Fish Ceviche _____	32
Stuffed Squid Puttanesca style and Chicory _____	28
*Fried small Mollusks from the bay and local Shrimp, homemade Mayonnaise _____	28
Piedmontese Beef Tartare seasoned at the table _____	180 gr 30

OYSTER BAR

Our Selection of Oysters accompanied by Cucumber mignonette sauce	
Gillardeau n°3 _____	by the piece 6
Krystale n°3 _____	by the piece 6

SHARING IS THE FUTURE

In the BLUE of the Spiaggetta: our raw Fish and Shellfish with small marinated Vegetables _____	2 pers. 80
Sanremo red Prawn raw or grilled with Salmoriglio _____	by the piece 12
Local Scampi raw or grilled with Salmoriglio _____	by the piece 12

PASTA

Spaghetti with Clams and seasoned Breadcrumbs _____	35
Fregola risotto with seafood _____	35
Tagliolini with Rabbit Ragù, Parsley drops and Almonds _____	28
Ravioli with wild herbs, french Butter, Marjoram and Pine Nuts _____	25

MAIN DISHES

Catalan-style Lobster _____	58
White Fish gently cooked, Potato flan, Taggiasca Olives, Caper powder and seasonal Vegetables _____	35
The Catch of the day, gently cooked in the oven Ligurian style _____	100 gr 12
Sliced Sirloin, local Tomato au gratin, sweet and sour Onions and fresh Spinach _____	30

SIDES

Ligurian Condiglione _____	15
Mix salad _____	10
Bread and cover charge _____	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.