

DÉCOUVRIR LA SPIAGGETTA

PRÊT À PARTIR !

Jambon de Parme Sant'Ilario avec double consistance de Melon et Roquette sauvage	29
U Cundigiun de la Spiaggetta avec Ouf dur et filet de Thon à l'huile d'Olive	26
Caprese avec Mozzarella de Bufflonne artisanale, Tomates locales, Oignon de Tropea, Olive Taggiasca et gouttes de Pesto maison	26
Poulpe, Pommes de terre et Boulgour avec Haricots verts et Tomates cerises	28
Salade d' Homard avec Salade mixte, Roquette, Avocat, Tomates cerises, Fenouil, Radis et Citronette aux Agrumes	35

BAR À HUÎTRES

Notre Sélection d'Huîtres avec sauce mignonette au Concombre

Gillardeau n°3	la pièce	6
Krystale 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
Tartare de Thon obèse, Fruits et Légumes marinés aux Agrumes		32
Ceviche de la Pêche du jour		32

ENTRÉES

*Soupe crémeuse de Seiche et Pois Chiches avec le Biscuit du Marin	32
*Brandacujun, Crackers aux graines, Huile au Persil	28
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise maison	28

PÂTES

Spaghetti aux Palourdes et Pain assaisonnée	35
Tagliolini maison aux œufs, Crevettes rouges de Sanremo et Pesto de Pistaches	36
Gnocchis de Pommes de terre, Thon, Safran et Fenouil marin	32
Raviolis aux Herbes sauvages, Beurre français, Marjolaine et Pignons de pin	25

PLATS

Poisson Blanc en douce cuisson, tarte aux Pommes de Terre, Olives Taggiasca, poudre de Câpres et Légumes de saison	35
Thon en croûte, Taboulé de Quinoa et d'Aubergines, sauce au Yaourt	35
Le Poisson du jour, cuite doucement au four à la Ligurienne	100 gr 12
Tartare de Bœuf piémontais assaisonné à la table	180 gr 30

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de Tomates locales _____	12
Légumes de saison à la vapeur _____	15
Salade mixte _____	10
Pain et couvert _____	5



Chef Nicola Colonna

Nous vous remercions de signaler toute intolérance ou allergie.

Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004 annexe III^e section VIII chapitre 3^e lettre D point 3^e.

*Certains produits, s'ils ne sont pas disponibles sur le marché, peuvent être utilisés congelés.