

# ALLA SCOPERTA DELLA SPIAGGETTA

---

## PRONTI VIA!

---

Prosciutto di Parma Sant'Ilario con doppia consistenza di Melone e Rucola selvatica	29
U Cundigiun della Spiaggetta con Uovo sodo e filetto di Tonno in Olio d'Oliva	26
Caprese con Mozzarella di Bufala artigianale, Pomodori locali, Cipolla di Tropea, Olive taggiasche e gocce di Pesto maison	26
Polpo, Patate e Bulgur con Fagiolini e Pomodorini	28
Insalata di Aragosta con Misticanza, Rucola, Avocado, Pomodorini colorati, Finocchi, Ravanelli e Citronette agli Agrumi	35

---

## 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
Tartare di Tonno Obeso, e dadolata di Frutta e Verdura agli Agrumi		32
Ceviche di pescato del giorno		32

---

## ANTIPASTI

---

*In zimino di Seppia e Ceci con Galletta del Marinaio _____	32
*Brandacujun, Cracker ai semi, Olio al Prezzemolo _____	28
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia, Acciughe e Gamberetti locali, Maionese maison _____	28

---

## PASTA

---

Spghettone alle Vongole e Pane profumato _____	35
Tagliolini artigianali all'Uovo, Gambero rosso di Sanremo e Pesto di Pistacchi _____	36
Gnocchi di patate, Tonno Alletterato, Zafferano e Finocchietto di mare _____	32
Ravioli di erbette di Campo, Burro francese, Maggiorana e Pinoli _____	25

---

## SECONDI

---

Bianco di Pesce in dolce cottura, sformatino di Patate, Olive Taggiasche, polvere di Capperi e Verdurine di stagione _____	35
Tonno in crosta, Tabbouleh di Quinoa e Melanzane, salsa allo Yogurt _____	35
Il Pescato del giorno, cotto dolcemente in forno alla Ligure _____	100 gr 12
Tartare di Fassona condita al tavolo _____	180 gr 30

---

## CONTORNI

---

Insalata di Pomodori locali e Basilico _____	12
Verdure di stagione al vapore _____	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.