

SOTTO LE STELLE

ALLA SPIAGGETTA

PROFUMO DI GRIGLIA

PRONTI VIA!

Tartare di Pescato, Gazpacho di agrumi e Mandorle tostate _____	32
Ceviche di Pescato locale _____	32
Calamario scottato con Verdure di stagione _____	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°2 _____	al pezzo	6

LA CONDIVISIONE È IL FUTURO

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

PASTA

Spaghettoni Aglio, Olio, Peperoncino e Bottarga di Muggine	35
Fregola Risottata allo Scoglio	35
Tagliatella Cacio e Pepe	28
Ravioli di erbette di campo, Burro francese, Maggiorana e Pinoli	25

SECONDI

Polpo in doppia cottura, spuma di Fave, Cicoria alla Salentina, Peperone Cornaletto	35
Bianco di Pesce in dolce cottura, Olive Taggiasche, Capperi, Patate e Verdurine di stagione	35
Il Pescato del giorno, cotto dolcemente in forno alla Ligure	100 gr 12
Filetto di Manzo CBT, Pomodoro locale gratinato, Cipollotto in agrodolce e Spinacino	42

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 Poisson, Gaspacho di agrumes et Amandes grillées	32
Ceviche de Poisson local	32
Calamars sautés avec Légumes de saison	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°2	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 Sauce verte maison	la pièce	12
Langoustine locale cru ou grillé avec Sauce verte maison	la pièce	12

PÂTES

Spaghetti Ail, Huile, Piment et Poutargue de Mulet	35
Risotto de Fregola aux Fruits de Mer	35
Nouilles Cacio e Pepe	28
Raviolis aux herbes sauvages, Beurre français, Marjolaine et Pignons de pin	25

PLATS

Pulpe double cuisson, écume de Féves, Chicorée façon Salento, Poivron cornouiller	35
Poisson blanc en douce cuisson, Olives Taggiasca, Câpres, Pommes de terre et Légumes de saison	35
Le Poisson du jour, cuite doucement au four à la Ligurienne	100 gr 12
Filet de Bœuf cuit à basse température, gratin de Tomates locales, Oignon nouveau aigre-doux et jeunes pousses d'Épinards	42

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!

Fish Tartare, citrus Gazpacho and toasted Almonds	32
Local Fish Ceviche	32
Sautéed Squid with seasonal Vegetables	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°2	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 House Green Sauce	by the piece	12
Local Scampi raw or grilled with House Green Sauce	by the piece	12

PASTA

Spaghetti with Garlic, Oil, Chili Pepper and Mullet Bottarga _____	35
Fregola risotto with seafood _____	35
Cacio e Pepe Noodles _____	28
Ravioli with wild herbs, french Butter, Marjoram and Pine Nuts _____	25

MAIN DISHES

Octopus two types of cooking, Broad Bean foam, Salento style Chicory, cornel Pepper _____	35
White Fish gently cooked, taggiasca Olives, Capers, Potatoes and seasonal Vegetables _____	35
The Catch of the day, gently cooked in the oven Ligurian style _____	100 gr 12
Slow-cooked Beef fillet, local Tomato gratin, sweet and sour Spring Onion and young Spinach leaves _____	42

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^a sezione VIII capitolo 3^o lettera D punto 3^o.
*Alcuni prodotti, se non disponibili sul mercato, potrebbero essere utilizzati surgelati.



LA SPIAGGETTA DEI
BALZI ROSSI

LEISURE BY THE SEA