



ALLA SCOPERTA DELLA SPIAGGETTA

PRONTI VIA!

Prosciutto di Parma Sant'Ilario con doppia consistenza di Melone e Rucola selvatica	29
La Nicoise	26
Caprese con Mozzarella di Bufala artigianale, Pomodori locali, Cipolla di Tropea, Olive taggiasche e gocce di Pesto maison	26
Hummus di Ceci, Cozze e Polpo marinati, Salicornia, Pomodorino confit, cracker al Rosmarino	28
Aragosta Tristan su insalatina di Kohlrabi, Finocchio e Mango, citronette alla Soia e Zenzero	35

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
Tartare di Pesce Spada, Gazpacho di Agrumi e Mandorle tostate	32
Ceviche di pescato del giorno	32

ANTIPASTI

Tentacolo di Polpo in doppia cottura, spuma di Pomodoro arrosto e Stracciatella pugliese	30
Sauté di Cozze, Pomodorini e chips di Pane all' Aglio	25
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia, Acciughe e Gamberetti locali, Maionese maison	28

PASTA

Spaghettoni alle Vongole e Pane profumato	35
Tagliatella ai Gamberi viola, Datterino e gocce di Burrata	36
Gnocchi di Patate al profumo di Mare	32
Ravioli di erbe di Campo, Burro francese, Maggiorana e Pinoli	25

SECONDI

Bianco di Pesce in dolce cottura, Olive Taggiasche, Capperi, Patate e Verdurine di stagione	35
Tonno in crosta, Tabbouleh di Quinoa, Melanzane e Mandorle, 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

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.

DÉCOUVRIR LA SPIAGGETTA

PRÊT À PARTIR !

Jambon de Parme Sant'Ilario avec double consistance de Melon et Roquette sauvage _____ 29

La Niçoise _____ 26

Caprese avec Mozzarella de Bufflonne artisanale, Tomates locales, Oignon de Tropea, Olive Taggiasca et gouttes de Pesto maison _____ 26

Houmous de Pois Chiches, Moules et Poulpe marinés, Salicorne, Tomates cerises confites, crackers au Romarin _____ 28

Langoust Tristan sur salade de Chou-rave, Fenouil et Mangue, citronnette Soja et Gingembre _____ 35

BAR À HUÎTRES

Notre Sélection d'Huîtres avec sauce mignonette au Concombre

Gillardeau n°3 _____ la pièce 6

Krystale 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

Tartare d'Espadon, Gaspacho d'Agrumes et Amandes grillées _____ 32

Ceviche de la Pêche du jour _____ 32

ENTRÉES

Tentacule de Poulpe en double cuisson, mousse de Tomates rôties et fromage Stracciatella des Pouilles	30
Moules sautées, Tomates cerises et chips de Pain à l'Ail	25
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise maison	28

PÂTES

Spaghetti aux Palourdes et Pain assaisonnée	35
Tagliatelles aux Crevettes violettes, Tomate datterino et gouttes de Burrata	36
Gnocchis de Pommes de terre au Fruits de Mer	32
Raviolis aux Herbes sauvages, Beurre français, Marjolaine et Pignons de pin	25

PLATS

Poisson blanc en douce cuisson, Olives Taggiasca, Câpres, Pommes de terre et Légumes de saison	35
Thon en croûte, Taboulé de Quinoa, Aubergines et Amandes, 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

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.

DISCOVERING THE SPIAGGETTA

READY TO GO!

Sant'Ilario Parma ham with double consistency
of Melon and wild Rocket salad _____ 29

The Nicoise _____ 26

Caprese with Buffalo Mozzarella, Local Tomatoes,
red Tropea Onion, Taggiasca Olives and homemade
Pesto drops _____ 26

Chickpea Hummus, marinated Mussels and Octopus,
Samphire, confit cherry Tomatoes, Rosemary crackers _____ 28

Tristan Lobster on Kohlrabi, Fennel and Mango salad,
Soy and Ginger citronette _____ 35

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

Swordfish Tartare, Citrus Gazpacho and toasted
Almonds _____ 32

Catch of the day Ceviche _____ 32

STARTERS

Double-cooked Octopus tentacle, roasted Tomato mousse, and Apulian Stracciatella cheese	30
Mussels sauté, cherry Tomatoes and Garlic Bread chips	25
*Fried small Mollusks from the bay and local Shrimp, homemade Mayonnaise	28

PASTA

Spaghetti with Clams and seasoned Breadcrumbs	35
Tagliatella with purple prawns, datteri tomato and burrata drops	36
Potato Gnocchi with Seafood sauce	32
Ravioli with wild Herbs, French Butter, Marjoram and pine Nuts	25

MAIN DISHES

White Fish gently cooked, taggiasca Olives, Capers, Potatoes and seasonal Vegetables	35
Tuna in crust, Quinoa, Eggplant and Almonds Tabbouleh, Yogurt sauce	35
The Catch of the day, gently cooked in the oven Ligurian style	100 gr 12
Piedmontese Beef Tartare seasoned at the table	180 gr 30

SIDES

Local Tomato salad and Basil _____ 12

Mix salad _____ 10

Bread and cover charge _____ 5



Chef Nicola Colonna

Thank you for informing us of any intolerances or allergies.

Fish meant to be eaten raw has been subjected to a preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of regulation (EC) 853/2004 annex III section VIII chapter 3 letter D point 3".

*Some products, if not available on the market, could be used frozen.



LA SPIAGGETTA DEI
BALZI ROSSI

LEISURE BY THE SEA