

SOTTO LE STELLE

ALLA SPIAGGETTA

PROFUMO DI GRIGLIA

PRONTI VIA!

Tartare di Pescato del giorno, Puntarelle alla romana, Cracker al Timo	32
Ceviche di Tonno Pinna Gialla	30
*Il Calamaro alla griglia	28
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia e Gamberetti locali, Maionese al Tabasco	28
Prosciutto di Parma Sant'Ilario con doppia consistenza di Melone e Rucola selvatica	32

OYSTER BAR

La Nostra Selezione di Ostriche accompagnate dalla salsa Vinaigrette allo Zenzero e Limone candito	
Gillardeau n°3 (al pezzo)	6
Fine de Claire n°3 (al pezzo)	6

LA CONDIVISIONE È IL FUTURO

Nel BLU della Spiaggetta: Il nostro Crudo di Pesce e Crostacei, Chutney di Agrumi	60
Gambero rosso di Sanremo (al pezzo)	12
Scampo locale (al pezzo)	12

DALLA GRIGLIA IN RIVA AL MARE

Il nostro Pescato del giorno _____	12
Gamberi di Sanremo e Scampi (5 pezzi) _____	100 gr 60
Ricordi d'infanzia: il nostro Polpo alla griglia _____	35
Bistecca alla Fiorentina con il suo contorno (2 persone) _____	120 1,2 Kg

DALLA CUCINA

Risotto all'Astice o Aragosta, gocce di Pesto maison, Pinoli tostanti _____	50
Spaghetto ai Ricci di mare, Bottarga di Tonno Rosso e scaglie di Mandorle _____	38
Ravioli di erbe di campo, Burro francese e Timo selvatico _____	25

CONTORNI

Gran Condiglione di Pomodoro locale, Cipolle di Tropea, Olive Taggiasche e Focaccia croccante _____	18
Le Verdure alla griglia - Caponata di verdure _____	18

Pane e coperto _____	4
----------------------	---

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.