

DÉCOUVRIR LA SPIAGGETTA

PRÊT À PARTIR !

Jambon de Parme Sant'Ilario avec double consistance de Melon et Roquette sauvage _____	32
Focaccia moelleuse avec Crevette rouge, Stracciatella des Pouilles et Asperges (2 pièces) _____	28
Caprese avec Mozzarella de Bufflonne, Tomates locales, Oignon rouge "la Belendina", Olives taggiasca et gouttes de Pesto maison _____	26
Notre version d'une salade Niçoise _____	25
Salade Végétalienne avec Légumes et Fruits, Graines, Croûtons parfumés et Citronette Soja _____	25

BAR À HUÎTRES

Notre Sélection d'Huîtres accompagnées de sauce Vinaigrette au Gingembre et Citron confit	
Gillardeau n°3 (la pièce) _____	6
Fine de Claire n°3 (la pièce) _____	6

PARTAGER EST LE FUTUR

Dans le BLEU de la Spiaggetta: notre Poisson Cru et Crustacés, Chutney d'Agrumes _____	60
Gambas Rouges de Sanremo (la pièce) _____	12
Langoustine locale (la pièce) _____	12
Tartare de la Pêche du jour, Chicorée à la romaine, Crackers au Thym _____	32
Ceviche de Thon Nageoires Jaunes _____	30

ENTRÉES

Soupe de Fruits de mer, Salicorne, Chips de pain à l'Ail _____	35
*Calamar farci sur purée d'haricots "Cannellini", Tomate cerise confit _____	45
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise au Tabasco _____	28

PASTA

Spaghetti aux Oursins, Poutargue de Thon Rouge et Amandes effilées _____	38
Tagliolini maison aux œufs, le Gambas rouge de Sanremo et Courgettes trombette _____	36
Gnocchis de Pommes de terre au Percil, Palourdes, sauce de Tomate "Datterino" jaune et Chapelure assaisonné _____	32
Raviolis aux herbes Sauvages, Beurre français et Thym sauvage _____	25

PLATS

Poisson Blanc en douce cuisson, tarte aux Pommes de Terre, Olives Taggiasca, poudre de Câpres et Légumes de saison _____	35
*Poulpe double cuisson, écume de Fèves, Chicorée façon Salento, Poivron cornouiller _____	35
Le poisson du jour sélectionnée par notre Chef, cuite doucement au four à la ligurienne _____	12 100 gr
Tartare de Fassona, Anchois frits, Aioli, Concassé de Tomates et chips de Céleri _____	28

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de Tomates locales _____ 12

Salade mixte _____ 10

Pain et couvert _____ 4



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.