

SOTTO LE STELLE

ALLA SPIAGGETTA

PROFUMO DI GRIGLIA

PRONTI VIA!

Tartare di Tonno Obeso, Coulis di Mango, Clorofilla di Basilico e Pinoli tostiti	32
Ceviche di Pescato del giorno	30
*Il Calamaro alla griglia	28
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia e Gamberetti locali, Maionese al Tabasco	22
Zuppetta di mare al profumo di Lemongras e crostini al Timo	32

OYSTER BAR

La Nostra Selezione di Ostriche accompagnate dalla salsa Vinaigrette allo Zenzero e Limone candito

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, Chutney di Agrumi	80
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 55
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 tostiti _____	50
Spaghettoni al Gambero rosso di Sanremo e Pesto di Pistacchi _____	32
Ravioli di erbe di campo, Burro francese e Timo selvatico _____	24

CONTORNI

Gran Condiglione di Pomodoro locale, Cipolle di Tropea, Olive Taggiasche e Focaccia croccante _____	16
Le Verdure alla griglia _____	14
Caponata di Verdure _____	14
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.

SOUS LES ÉTOILES

A LA SPIAGGETTA

PARFUM DE GRILLADE

PRÊT À PARTIR !

Tartare de Thon Obèse, Coulis de Mangue, Chlorophylle de Basilic et Pignons de Pin Grillés _____	32
Ceviche de poisson du jour _____	30
*Le Calmar grillé _____	28
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise au Tabasco _____	22
Soupe de fruits de mer parfumée à la Citronnelle et croûtons au Thym _____	32

BAR À HÛÎTRES

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 _____	80
Gambas rouges de Sanremo (la pièce) _____	12
Krystale n° 3 (la pièce) _____	12

DU GRILL AU BORD DE LA MER

Notre Poisson du jour _____	12
Gambas de Sanremo et Langoustines (5 pièces) _____	100 gr 55
Souvenirs d'enfance: notre Poulpe grillé _____	35
Steak Fiorentina et son accompagnement (2 personnes) _____	120 1,2 Kg

DE LA CUISINE

Risotto au Homard ou Langouste, gouttes de Pesto maison, Pignons de pin grillés _____	50
Spaghettonne aux Crevettes rouges de Sanremo et Pesto de Pistaches _____	32
Raviolis aux herbes sauvages, Beurre français et Thym sauvage _____	24

ACCOMPAGNEMENTS

Grand Condiglion de tomate Local, Oignons Tropea, Olives Taggiasca et Focaccia croquante _____	16
Légumes grillés _____	14
Caponata de légumes _____	14
Pain et couvert _____	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.

UNDER THE STARS TO THE SPIAGGETTA SCENT OF GRILL

READY TO GO!

Bigeye Tuna Tartare, Mango Coulis, Basil Chlorophyll and Toasted Pine Nuts	32
Fish Ceviche of day	30
*Grilled squid	28
*Frying of Small Molluscs from the Bay and Local Shrimps, Tabasco Mayonnaise	22
Lemongras flavored seafood soup and Thyme croutons	32

OYSTER BAR

Our Selection of Oysters accompanied by sauce
Ginger Vinaigrette sauce and Lemon confit

Gillardeau n°3 (by the piece)	6
Krystale n° 3 (by the piece)	6

SHARING IS THE FUTURE

In the BLUE of The Spiaggetta: our Raw Fish and Shellfish, Citrus Chutney	80
Sanremo red Prawn (by the piece)	12
Local Scampi (by the piece)	12

FROM THE GRILL BY THE SEA

Our Catch of the day _____	12
Sanremo Prawns and Scampi (5 pieces) _____	100 gr 55
Childhood memories: our grilled Octopus _____	35
T-bone Florentine steak with it's sides (2 people) _____	120 1,2 Kg

FROM THE KITCHEN

Lobster risotto, drops of homemade Pesto, toasted Pine nuts _____	50
Spaghettoni with Sanremo red Prawns and Pistachio Pesto _____	32
Ravioli with wild herbs, french Butter and wild Thyme _____	24

SIDES

Large Condiglione local Tomato, Tropea Onions, Taggiasca Olives and crunchy Focaccia _____	16
Grilled Vegetables _____	14
Vegetable Caponata _____	14
Bread and cover charge _____	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.