

ALLA SCOPERTA DELLA SPIAGGETTA

PRONTI VIA!

Prosciutto di Parma Sant'Ilario con doppia consistenza di Melone e Rucola selvatica _____	28
Il Pan Bagnat della Spiaggetta _____	19
Caprese con mozzarella di Bufala artigianale, Pomodori locali, Cipolla rossa "la Belendina", Olive taggiasche e gocce di Pesto maison _____	26
Insalata Niçoise _____	25
Insalata di Gamberi, Polpo, Avocado, Rucola e Cetriolo con Citronette agli Agrumi _____	28

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
Tartare di Tonno Obeso, Coulis di Mango, Clorofilla di Basilico e Pinoli tostati _____	32
Ceviche di pescato del giorno _____	30

ANTIPASTI

Sauté di Cozze e Vongole con Pomodorino Datterino giallo e rosso e Chips di Pane all'Aglio _____	28
*Calamario grigliato su marinata di Pomodori alla Mediterranea _____	28
*Frittino di Piccoli Molluschi della Baia e Gamberetti locali, Maionese al Tabasco _____	22

PASTA

Spaghettoni al Gambero rosso di Sanremo e Pesto di Pistacchi _____	32
Tagliolini artigianali all'Uovo, Ragù di Mare, gocce di Burrata e Mandorle tostate _____	30
Gnocchi di Patate, Cozze, crema di Ceci e Crumble di Pane al Rosmarino _____	28
Ravioli di erbe di Campo, Burro francese e Timo selvatico _____	24

SECONDI

Bianco di Pesce in dolce cottura, sformatino di Patate, Olive Taggiasche, polvere di Capperone e Verdurine di stagione _____	32
*Polpo in doppia cottura, spuma di Fave, Cicoria alla Salentina, Peperone cornaletto _____	35
Il Pescato del giorno selezionato dal nostro Chef, cotto dolcemente in forno alla ligure _____	12 100 gr
Tartare di Fassona, Acciuga frita, Majonese al Capperone, Concassé di Pomodoro e Sedano con chips di Patate _____	28

CONTORNI

Insalata di Pomodori locali, Cipolla di Tropea e Basilico _____ 12

Insalata mista, Finocchio, Insalata verde, Pomodoro e Basilico _____ 10

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.

DÉCOUVRIR LA SPIAGGETTA

PRÊT À PARTIR !

Jambon de Parme Sant'Ilario avec double consistance de Melon et Roquette sauvage _____	32
Le Pan Bagnat de La Spiaggetta _____	19
Caprese avec Mozzarella de Bufflonne, Tomates locales, Oignon rouge "la Belendina", Olives taggiasca et gouttes de Pesto maison _____	26
Salade Niçoise _____	25
Salade de Crevettes, Poulpe, Avocat, Roquette et Concombre avec Citronnette aux Agrumes _____	28

BAR À HUÎTRES

Notre Sélection d'Huîtres accompagnées de sauce Vinaigrette au Gingembre et Citron confit

Gillardeau n°3 (la pièce) _____	6
Krystale 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
Langoustine locale (la pièce) _____	12
Tartare de Thon Obèse, Coulis de Mangue, Chlorophylle de Basilic et Pignons de Pin Grillés _____	32
Ceviche de poisson du jour _____	30

ENTRÉES

Sauté de Moules et Palourdes aux Tomates Datterino jaunes et rouges et Chips de Pain à l'Ai	28
*Calmars grillés sur marinade de Tomates Méditerranéenne	28
*Friture de Petits Mollusques de la baie et Crevettes locales, Mayonnaise au Tabasco	22

PASTA

Spaghettonne aux Crevettes rouges de Sanremo et Pesto de Pistaches	32
Tagliolini aux Oeufs artisanaux, Ragoût de Mer, gouttes de Burrata et Amandes grillées	30
Gnocchis de Pommes de Terre, Moules, Crème de Pois Chiches et Crumble de Pain au Romarin	28
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	32
*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 Fassona, Anchois Frits, Mayonnaise aux Câpres, Concassé de Tomate et Céleri avec Chips de Pommes de Terre	28

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de Tomates locales, Oignon de Tropea et Basilic _____ 12

Salade composée, fenouil, Salade verte, Tomate et Basilic _____ 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.

DISCOVERING THE SPIAGGETTA

READY TO GO!

Sant'llario Parma ham with double consistency of Melon and wild Rocket salad	28
The Pan Bagnat of La Spiaggetta	19
Caprese with Buffalo Mozzarella, Local Tomatoes, red Onion "la Belendina", Taggiasca Olives and home made Pesto drops	26
Niçoise salad	25
Shrimp, Octopus, Avocado, Rocket and Cucumber Salad with Citrus Citronette	28

OYSTER BAR

Our Selection of Oysters accompanied by 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
Bigeye Tuna Tartare, Mango Coulis, Basil Chlorophyll and Toasted Pine Nuts	32
Fish Ceviche of day	30

STARTERS

Sauté of Mussels and Clams with yellow and red Datterino Tomatoes and Garlic Bread Chips _____	28
*Grilled Squid on Mediterranean Tomato marinade _____	28
*Frying of Small Molluscs from the Bay and Local Shrimps, Tabasco Mayonnaise _____	22

PASTA

Spaghettoni with Sanremo red Prawns and Pistachio Pesto _____	32
Artisan Egg Tagliolini, Seafood Ragù, Burrata Drops and toasted Almonds _____	30
Potato Gnocchi, Mussels, Chickpea Cream and Rosemary Bread Crumble _____	28
Ravioli with Wild herbs, french Butter and wild Thyme _____	24

MAIN DISHES

White Fish gently cooked, Potato flan, Taggiasca Olives, Caper powder and seasonal Vegetables _____	32
*Octopus two types of cooking, Broad Bean foam, Salento style Chicory, cornel Pepper _____	35
The Catch of the day selected by our Chef, gently cooked in the oven ligurian style _____	12 100 gr
Fassona Tartare, fried Anchovy, Caper Mayonnaise, Concassé of Tomato and Celery with Potato Chips _____	28

SIDES

Salad of local Tomatoes, Tropea Onion and Basil _____ 12

Mixed salad, Fennel, green Salad, Tomato and Basil _____ 10

Bread and cover charge _____ 4



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.