

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
Spaghettoni 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.