

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

Spghettone 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.