

Ittiturismo M/B Patrizia

Antipasti

Il nostro branda, battuto di olive e panissa croccante	€ 14
Seppia "CBT", squacquerone, cialda al nero di seppia e polvere limone	€ 16
Carpaccio di pescato scottato, la sua salsa, frutto di capperi e soia aromatizzata agli agrumi	€ 15
Uovo a 63° con crema di zucca, fonduta di parmigiano 36 mesi e bottarga	€ 13
Crudo della barca	€ 28

Primi piatti

Tagliolino al gambero viola di Sanremo	€ 22
Gnocchetti pescatrice, timo e guancialetto croccante	€ 18
Spaghetti aglio, olio e peperoncino, crema di datterino, cozze e fonduta di parmigiano	€ 16
Tagliatella ripiena di pesce locale in salsa ligure	€ 19
Fusillone in primizie di mare	€ 16

Secondi piatti

Pescato del giorno	€ 9 x 100 gr
Gamberi e/o Scampi (crudi, griglia o vapore)	€ 12 x 100 gr
Fritto della nostra barca	€ 24
Filetto di pescato su crema di patate e zafferano con verdure di stagione	€ 24
Grigliata mista della barca	€ 35
Tagliata di carne e il suo fondo	€ 24

Per un momento dolce... € 8

Limone in tre consistenze

Mousse ai tre cioccolati, popcorn e marquise al cacao

La nostra foresta nera

La “ Sacripante” con cremoso al cioccolato, zabaione e vaniglia

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente 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.*

** Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.*