

## *Antipasti*

<i>Il nostro Branda con crema di asparagi e cialda al Parmigiano</i>	<i>€ 16</i>
<i>Uovo 63°C, fonduta di Raschera e bottarga di spada</i>	<i>€ 16</i>
<i>Seppia in doppia cottura su vellutata di piselli, menta e limone candito</i>	<i>€ 19</i>
<i>Tartare di Gambero Viola di Sanremo, carciofini e maionese del giorno</i>	<i>€ 20</i>
<i>Tartare di manzo, misticanza e salsa tartara</i>	<i>€ 18</i>
<i>Liguria: Primizie di mare su patata arrostita e pesto di basilico</i>	<i>€ 20</i>
<i>Crudo della barca</i>	<i>€ 30</i>

## *Primi piatti*

<i>Tagliolino al Gambero Viola di Sanremo</i>	<i>€ 25</i>
<i>Spaghetto al burro noisette profumato al chinotto, alici e bottarga</i>	<i>€ 20</i>
<i>Risotto con Rana Pescatrice, il suo fondo e carciofi croccanti</i>	<i>€ 25</i>
<i>Gnocchetti di patate, bisque di Gambero Viola di Sanremo profumata allo zafferano</i>	<i>€ 24</i>
<i>Cappellacci ripieni di cacio e pepe con cozze</i>	<i>€ 22</i>
<i>Plin ripieno di "magro" al burro e salvia</i>	<i>€ 17</i>



## *Secondi piatti*

<i>Pescato del giorno</i>	<i>€ 9 x 100gr</i>
<i>Gamberi e/o Scampi (crudi, griglia o vapore)</i>	<i>€ 12 x 100gr</i>
<i>Filetto di pescato e verdure di stagione</i>	<i>€ 28</i>
<i>Fritto della nostra barca</i>	<i>€ 25</i>
<i>Fritto di gamberetti</i>	<i>€ 18</i>
<i>Filetto di maialino, il suo fondo, patate e carciofi</i>	<i>€ 24</i>

## *Per un momento dolce € 9*

*Mousse di cioccolato fondente, inserto all'arancia rossa e crumble al cocco*

*Bisquit alle mandorle, ricotta e kiwi*

*Namelaka allo yogurt, fragola in doppia consistenza e biscotto al cioccolato fondente*

*La nostra Tarte Tatin con gelato alla vaniglia*

*Gelato/sorbetto artigianale € 7*

*Frutta fresca € 7*

\*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.ù

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