

Ittiturismo M/B Patrizia

Sapori autentici del mare, tra tradizione e creatività.

Il nostro menù nasce da ciò che peschiamo e dai prodotti tipici del nostro territorio.

ANTIPASTI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Il nostro Branda su crema di trombette e crumble di pane di Triora | € 18 |
| Tortino di acciughe alla beccafico e salsa Ligure | € 16 |
| Polpo grigliato su parmentier di patate rosse e zafferano con petali croccanti di porro | € 27 |
| Uovo 63° C cacio e pepe, semi dell'orto tostati e bottarga | € 16 |
| Pescato in oliocottura, trombette, misticanza e salsa agrumata piccante | € 22 |
| Il crudo della barca | € 30 |

PRIMI PIATTI

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Tagliolini al Gambero Viola di Sanremo | € 25 |
| Spaghetti aglio, olio, peperoncino, spada e bottarga | € 22 |
| Cappelletti ripieni di rana pescatrice, il suo fondo e guanciale croccante | € 21 |
| Gnocchetti al ragù di manzo e fonduta di Parmigiano Reggiano | € 18 |



SECONDI PIATTI

| | |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| Pescato del giorno: al forno, alla griglia o al sale | € 9 x 100 gr |
| Gamberi e scampi: crudi, al vapore o alla griglia | € 12 x 100 gr |
| Filetto di pescato con verdure di stagione | € 28 |
| Fritto misto della nostra barca | € 25 |
| La nostra Bouillabaisse con crostini | € 22 |
| Filetto di maialino al burro con contorno di stagione | € 25 |
| Coniglio alla Ligure con patate, pinoli e olive Taggiasche | € 25 |

PER UN MOMENTO DOLCE € 9

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Mousse al cioccolato con inserto al lampone e crumble al cocco | |
| Tartelletta al rosmarino ripiena di ricotta di bufala e pere al Rossese | |
| La nostra zuppa inglese | |
| Meringa, crema pasticcera e frutta fresca | |
| Frutta fresca | € 7 |
| Gelato/sorbetto | € 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.*

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

