

Ittiturismo M/B Patrizia

Antipasti

Trombette, pesto, pomodorini confit e burrata	€14
Il nostro branda, olandese all'acciuga e crumble di pane di Triora	€ 15
Prosciutto e melone di mare	€ 16
Carpaccio di pescato scottato, la sua salsa, frutto di capperi e soia aromatizzata agli agrumi	€ 18
Catalana di spada e maionese	€ 19
Crudo della barca	€ 29

Primi piatti

Plin ripieni di magro al burro e salvia	€ 16
Tagliatella al nero di seppia, ragù di pescatrice, pinolie guanciaie croccante	€ 18
Gnocchetti con pesto di rucola, sardina marinata agli agrumi, il suo pane e granella di pistacchi	€ 19
Spaghetti crema di cuore di bue km0, cozze e bottarga di nostra produzione	€ 20
Tagliolino al gambero viola di Sanremo	€ 22

Secondi piatti

Pescato del giorno	€ 9 x 100gr
Gamberi e/o Scampi (crudi, griglia o vapore)	€ 12 x 100gr
Filetto di pescato e verdure di stagione	€ 28
Fritto della nostra barca	€ 25
Caponata di pescato	€ 20
Filetto di maialino, il suo fondo, patate e spinacino croccante	€ 24

Per un momento dolce

€ 8

Albicocca brûlée, streusel alla nocciola e mou al cioccolato Dulcey

Bavarese al cocco, mango e frutto della passione

Cre moso alla gianduia, namelaka all'olio EVO e lamponi

Paris Brest cioccolato e caffè

Gelato/sorbetto artigianale € 6

Frutta fresca di stagione € 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 chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.*