

Come il mare ci dona... Le Crudità

Crudo della barca € 30

Gamberi Viola di Sanremo e/o Scampi € 12 x 100gr

Antipasti

<i>Il nostro Branda su crema di fagioli di Pigna e crumble di pane di Triora</i>	<i>€ 18</i>
<i>Uovo "cbt" a 63°, beurre blanc e bottarga</i>	<i>€ 16</i>
<i>Calamaro grigliato su crema di patate e zafferano, chips di cavolo nero</i>	<i>€ 20</i>
<i>Pescato in oliocottura, puntarelle all'acciuga, agrumi e salsa tartara</i>	<i>€ 22</i>
<i>Lonza tonnata a bassa temperatura, cipolla in agrodolce e zeste di arancia</i>	<i>€ 18</i>

I Primi piatti

<i>Tagliolino al Gambero Viola di Sanremo</i>	<i>€ 25</i>
<i>Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pescatrice e bottarga</i>	<i>€ 20</i>
<i>Fusilloni in primizie di mare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Gnocchetti di patate rosse, ragù di carne a lenta cottura e fonduta di parmigiano</i>	<i>€ 18</i>
<i>Ravioli ripieni di magro burro e salvia</i>	<i>€ 16</i>



I Secondi piatti

<i>Pescato del giorno</i>	<i>€ 9 x 100gr</i>
<i>Gamberi e/o Scampi (griglia o vapore)</i>	<i>€ 12 x 100gr</i>
<i>Filetto di pescato e verdure di stagione</i>	<i>€ 28</i>
<i>Grigliata mista ittica ed il suo contorno</i>	<i>€ 35</i>
<i>Fritto della nostra barca</i>	<i>€ 25</i>
<i>Fritto di gamberetti</i>	<i>€ 18</i>
<i>La nostra bouillabaisse</i>	<i>€ 25</i>
<i>Tagliata di Fassona Piemontese e il suo fondo (min. x2 persone)</i>	<i>€ 50</i>

Per un momento dolce *€ 9*

<i>La nostra pavlova</i>	
<i>Zuppa inglese</i>	
<i>Cheesecake basca e frutti di bosco spadellati</i>	
<i>Lemon pie e meringa flambata</i>	
<i>Gelato/sorbetto artigianale</i>	<i>€ 7</i>
<i>Frutta fresca</i>	<i>€ 7</i>

**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.