

## *Attiturismo M/B Patrizia*

### *Antipasti*

Il nostro branda su vellutata di fagioli bianchi di Pigna e crostini	16
Pescato marinato scottato, dressing di mirtilli e spuma di porcini	16
Zuppa di pane di nostra produzione e palamita affumicata	12
Il nostro crudo della barca	33
Tartare di manzo Piemontese, crema d'uovo e pecorino	17

### *Le paste*

Cappellacci ripieni di cime di rapa, ragù di polpo e zenzero	22
Gnocchi di zucca, cozze, pomodoro dolce e Gran Gessato	18
Spaghetti con crema di porro, limone candito e bottarga	18
Tagliolini al gambero di Sanremo	25

### *Secondi piatti*

Pescato del giorno	9 x 100 gr
Gamberi e/o scampi (Crudo, Griglia e Vapore)	12 x 100 gr
Filetto di pescato con i suoi contorni	25
La Frittura della Barca	25

*Per un momento dolce 9*

Bunet con crema inglese all'amaretto

Cheesecake con frutti di bosco

Spuma di crema catalana e mele sciroppate

Mousse al lampone e biscotto alle castagne

# *Ittiturismo Patrizia*

## *Starters*

“Branda” on bean cream and crouton	16
Marinated and seared fresh fish, blueberry dressing and porcini mushroom mousse	16
Bread soup and smoked bonito	12
Mix of Raw fish from our boat	33
Beef tartare, egg cream and pecorino cheese	17

## *Pasta*

Cappellacci stuffed with turnip tops, octopus and ginger ragout	22
Pumpkin dumplings, mussels, sweet tomato and Gran Gessato	18
Spaghetti with leek cream, candied lemon and bottarga	18
“Tagliolino” with violet prawns from Sanremo	25

## *Main Course*

Catch of the Day	9x 100 gr
Sanremo shrimps or scampi (raw, grilled or boiled)	12 x 100 gr
Fresh fish fillet with seasonal vegetables	25
Mix of fried fresh fish	\25

*For a sweet moment 9*

Bunet with amaretto cream

Cheesecake with wild berries

Crema catalana mousse and apples in syrup

Raspberry mousse and chestnut biscuit