



ALLERGENI

-  • **CEREALI**
contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
-  • **CROSTACEI**
e prodotti a base di crostacei
-  • **UOVA**
e prodotti a base di uova
-  • **PESCE**
e prodotti a base di pesce
-  • **ARACHIDI**
e prodotti a base di arachidi
-  • **SOIA**
e prodotti a base di soia
-  • **LATTE**
e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  • **FRUTTA A GUSCIO**
come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  • **SEDANO**
e prodotti a base di sedano
-  • **SENAPE**
e prodotti a base di senape
-  • **SEMI DI SESAMO**
e prodotti a base di semi di sesamo
-  • **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
-  • **LUPINI**
e prodotti a base di lupini
-  • **MOLLUSCHI**
e prodotti a base di molluschi

MENÙ BIMBI

Chiedi allo staff il menu per i piccoli ospiti

SERVIZIO 10%



A N T I P A S T I

Brandacujun dello chef Marco Martino:

Salsa nocciola, mostarda di mela e olive taggiasche disidratate 15.€

★ *Premiato come miglior Brandacujun dallo chef Alessandro Borghese nel programma televisivo 4 RISTORANTI ITALIA*

“Cappuccino di mare”:

Spuma di patate, polpo, seppia, mazzancolle e polvere di nero di seppia 18.€

Pannacotta al Castelmagno, salsa ai cachi e noci 16.€

Il Polpo nel giardino ligure:

Polpo e mesciua (zuppa di legumi) 17.€

Velo di seppia, insalatina di carciofi di Poggio, gel al mandarino 15.€

Uovo morbido su fonduta di cacio e pepe & tartufo nero 20.€

C R U D I

Il nostro Crudo di mare 40.€

Ostriche Poget 5.€ cad

Tris di tartare 20.€

Gambero rosso di Sanremo 30.€

S P E C I A L I

Grigliata mista mare 37.€

Pescato al sale 6.€ ogni 100gr

Aragosta alla catalana 10.€ ogni 100gr

Insalata di mare 18.€





PRIMI PIATTI

Pennette alla Nicò 13.€

I nostri straccetti alle vongole 19.€

Paccheri al ragù di cernia 17.€

Cappellacci “alla Milanese”:
Ripieni di ossobuco, salsa zafferano, crudo di gamberi 20.€

Taglierini all’astice 28.€

Risotto al nero di seppia, ricci di mare,
burrata e limone candito minimo 2 persone, 20.€ cad

Gnocchetti di patata viola, pescatrice e carciofi 18.€

FRITTURE

Frittura di calamaretti “spuncia curense” 17.€

Frittura mista con paranza 18.€

Frittura di calamari 17.€





S E C O N D I D I P E S C E

Calamaro ripieno su panissa e salsa amatriciana 21.€

Pesce spada locale e carciofi di Albenga 23.€

Triglia farcita con gamberi di Sanremo, erbe su topinambur e bietoline 22.€

La nostra zuppa di pesce 30.€

S E C O N D I D I C A R N E

Guancia brasata su puré e tartufo nero 30.€

Ribeye (filetto irlandese) e spinacino saltato 25.€

Costine di maiale marinate e verza piccante 22.€

Scaloppina alla Milanese 15.€

C O N T O R N I

Insalata verde 5.€

Insalata mista 6.€

Patatine fritte 5.€

Bietoline 7.€

Insalata di carciofi con grana 10.€





D O L C I

Tiramisù al giànduja 7.€

Calice di Nektar, Colli di Lvnæ, Liguria 10.€

Tarte Tatin 6.€

Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Zuppa inglese 6.€

Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Torrone brinato, salsa aceto balsamico, cannella e anice stellato 7.€

Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

Cupcake al cioccolato, cuore morbido al lampone e frutti di bosco 7.€

Calice di Dulcis, Endrizzi, Trentino 7.€

F O R M A G G I

Selezione di formaggi 10.€





BIBITE

Acqua minerale

Naturale/Frizzante 0,75 L 3.€

Bibite in bottiglia 0,22 L 4.€

Aperitivi 5.€

Digestivi 4.€

Distillati a partire da 8.€

Vino bianco in caraffa

0,22 L 5.€

0,50 L 7.€

1,00 L 10.€

Birre in bottiglia - 0,33 L

Moretti filtrata a freddo 5.€

Birrificio Hibu-DamaBianca 8.€

Birrificio Hibu- AvantiMarch 8.€

Ichnusa non filtrata 6.€

Heineken analcolica 5.€

CAFFETTERIA

Caffè/ caffè dec 2.€

Te /Tisane 2.€

Cappuccino 3.€

Orzo/Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€



GRAZIE E ARRIVEDERCI



TRATTORIA
DEL PORTO

WWW.RISTORNATEDANICOSANREMO.IT

SEGUICI

@RISTORANTEDANICO



FESTEGGIA CON NOI

Hai un evento importante che vuoi festeggiare?
Chiedi maggiori informazioni al nostro Maitre Raffaele
per renderlo ancora più speciale!