

# ALÉRGENOS



## • CEREALES

QUE CONTENGAN GLUTEN, COMO TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT Y SUS CALDOS, DERIVADOS Y PRODUCTOS DERIVADOS



## • CRUSTÁCEOS



## • HUEVO



## • PEZ



## • MISERIA



## • SOJA



## • LECHE



## • NUECES



## • APIO



## • MOSTAZA



## • SEMILLAS DE SÉSAMO



## • DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO EN TÉRMINOS DE ANHÍDRIDO AZUFRE TOTAL



## • ALTRAMUCES



## • ALMEJAS



# MENU DE NIÑOS

Pregunte al personal por el menú para los pequeños invitados

SERVICIO 10%



## STARTERS

Brandacujun del chef Marco Martino con mayonesa de bacalao, salsa de perejil y aroma de limón 16.€

★ *Premiado como el mejor Brandacujun por el chef Alessandro Borghese en el programa de televisión 4 RESTAURANTES ITALIANOS*

Pulpo asado sobre crema de pimientos y brócoli 18.€

Sepia en ensalada primaveral y salsa de anchoas 16.€

Gambas de Sanremo con mango y aguacate 20.€

Buñuelos de salmonete, vinagre balsámico y mermelada de tomate 18.€

Carpaccio de ternera con achicoria, avellanas tostadas y espuma de tonnata 16.€

## PRIMEROS

Spaghetti con almejas, bottarga y corazón de buey 20.€

Penne alla Nicò 14.€

Ravioli “alla parmigiana” 18.€

Fettuccine, brocoli rabe y salchicha de Bra cruda 18.€

Risotto alla sardenaira (min. 2 personas) 17.€ cad.

Gnocchetti con ragú de gambas y espárragos 18.€

Linguine con bogavante 28.€

## FRITAS

Chipirones fritos spunciacurente 17.€

Fritura con paranza 18.€

Calamares fritos 18.€





## SEGUNDOS DE PESCADO

“El calamar como una cima a la genovesa” 22.€

Salmón sellado con fruta de la pasión, yogur griego y cúrcuma 23.€

Vieira sobre crema de guisantes y huevas de salmón 22.€

Nuestra sopa de pescado 30.€

## SEGUNDOS DE CARNE

Ribeye (lomo bajo irlandés) con ratatouille y salsa aioli 26.€

Croqueta de cola alla vaccinara, apio nabo y gelatina de cítricos 21.€

Costillas de cordero con pistachos y salsa de frambuesas 26.€

Escalope a la milanesa 15.€

## CRUDITÉ

Pescado crudo mixto 40.€

Trío de tartar 21.€

Ostras Poget 5.€ cada uno

Camarones crudos de Sanremo 30.€

## GUARNICIONES

Ensalada verde 5.€

Ensalada mixta 6.€

Patatas fritas 5.€

Brócoli salteado 7.€

Brote de nabo 7.€

## ESPECIALES

Parrillada de pescado 37.€

Pescado a la sal 6.€ cada 100gr

Bogavante a la catalana 10.€ cada 100gr

Ensalada marinera 19.€





## DULCES

"Il babà-misu" 7.€  
Copa de Nektar,  
Colli di Lvnæ, Liguria 10.€

Espuma de zabaione,  
manzanas marinadas  
con lima y crumble 7.€  
Copa de Diamante,  
Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Cannolo siciliano "scomposto" 7.€  
Copa de Moscato,  
Borgo Molino, Veneto 6.€

Pastiera napolitana "a modo mio" 7.€  
Copa de Muffato della Sala,  
Antinori, Toscana 10.€

Tarta de frutas frescas 7.€  
Copa de Dulcis, Endrizzi, Trentino 7.€

Sorbete y helado 6.€

## QUESOS

Selección de quesos 12.€

## BEBIDAS

Agua mineral  
Tranquilo / Espumoso 0,75 L 3. €

Bebidas embotelladas 0,22 L 4. €

Aperitivos 5. €

Digestivos 4.€

Licores desde 8. €

Vino blanco en garrafa

0.22 L 5.€

0,50 L 7.€

1.00 L 10.€

Cervezas embotelladas - 0,33 L

Moretti filtrado en frío 5.€

Cervecería Hibu-DamaBianca 8. €

Hibu- Cervecería AvantiMarch 8.€

Ichnusa sin filtrar 8.€

Beck's sin alcohol 5.€

## BARRA DE CAFÉ

Café/café dic 2.€

Té / Infusiones 2.€

Capuchino 3.€

Cebada / Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€

