



## ANTIPASTI

Brandacujun dello chef Marco Martino con mayonese di baccalà, salsa di prezzemolo e profumo di limone 16.€

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

Polpo rosticcato su crema di peperoni e broccoli 18.€

Seppia in insalata primaverile e salsa di acciughe 16.€

Gamberi di Sanremo su mango e avocado 20.€

Frittelle di rossetti, aceto balsamico e marmellata di pomodoro 18.€

Carpaccio di manzo con puntarelle, nocciole tostate e spuma di tonnata 16.€

## PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole, bottarga e cuore di bue 20.€

Pennette alla Nicò 14.€

Ravioli "alla parmigiana" 18.€

Fettuccine, cime di rapa e salsiccia di Bra cruda 18.€

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

Gnocchetti con ragù di gamberi e asparagi 18.€

Linguine all'astice 28.€

## CRUDI

Il nostro Crudo di mare 40.€

Ostriche Poget 5.€ cad

Tris di tartare 21.€

Gambero rosso di Sanremo 30.€

## SPECIALI

Grigliata mista mare 37.€

Pescato al sale 6.€ ogni 100gr

Aragosta alla catalana 10.€ ogni 100gr

Insalata di mare 19.€

## SECONDI DI PESCE

"Il calamaro come una cima alla genovese" 22.€

Salmone scottato con frutto della passione, yogurt greco e curcuma 23.€

Capasanta su crema di piselli e uova di salmone 22.€

La nostra zuppa di pesce 30.€

## SECONDI DI CARNE

Ribeye (filetto irlandese) con ratatouille e salsa aioli 26.€

Crocchetta di coda alla vaccinara, sedano rapa e gel agli agrumi 21.€

Costolette d'agnello al pistacchio e salsa ai lamponi 26.€

Scaloppina alla milanese 15.€

## CONTORNI

Insalata verde 5.€

Insalata mista 6.€

Patatine fritte 5.€

Broccoli saltati 7.€

Cima di rapa 7.€

## DOLCI

"Il babà-misu" 7.€

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

Spuma di zabaione, mele marinate al lime e crumble 7.€

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

Cannolo siciliano "scomposto" 7.€

Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Pastiera napoletana "a modo mio" 7.€

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

Crostata di frutta fresca 7.€

Calice di Dulcis, Endrizzi, Trentino 7.€

Sorbetti e gelati 6.€

## FORMAGGI

Selezione di formaggi 12.€

## FRITTURE

Frittura di calamaretti "spuncia curente" 17.€

Frittura mista con paranza 18.€

Frittura di calamari 18.€

## 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.€

Heinekens analcolica 5.€

## CAFFETTERIA

Caffè/caffè dec 2.€

Te/Tisane 2.€

Cappuccino 3.€

Orzo/Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€

## SEGUICI

   @RISTORANTEDANICOSANREMO

www.ristorantedanicosanremo.it

THE MENU IN YOUR LANGUAGE:

