



## ANTIPASTI

Brandacujun dello chef Marco Martino con mostarda di mele e salsa al baccalà 16.€

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

Polpo in insalata su panzanella, pomodoro cuore di bue e basilico 18.€

Carpaccio di gambero, gelatina allo Spritz e limone candito 20.€

Sarda ligure alla beccafico e chutney di papaya 15.€

Ostriche Hendricks, yogurt greco, cetrioli e lime 19.€

Battuta di manzo con uova di quaglia e rucola 16.€

## PRIMI PIATTI

“Stracci” ai frutti di mare 20.€

Gnocchetto al pesto, burrata e crudità di Gamberi di Sanremo 18.€

Risotto ai mirtilli, stracciatella e capasanta scottata 18.€

Raviolo ripieno di trombette al ragù di pescatrice 18.€

Tagliolino all'astice 30.€

Spaghettoni aglio, olio e....Acciuga del Cantabrico “a modo mio” 17.€

Pennette alla Nicò 15.€

## 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 7.€ ogni 100gr

Aragosta alla catalana 10.€ ogni 100gr

Insalata di mare 20.€

## SECONDI DI PESCE

Pescatrice locale su cous cous alla barbabietola e aioli 23.€

Spadino con zucchine e trombette saltate 23.€

Tonno ai semi di sesamo scottato, caponata di melanzane e arancia 24.€

La nostra zuppa di pesce 30.€

## SECONDI DI CARNE

Ribeye (filetto irlandese) al pepe rosa e patate al forno 28.€

Picanha con indivia al forno (consigliato per 2 persone) 40.€

Scaloppina alla milanese 16.€

## CONTORNI

Caponata di melanzane 7.€

Patata al forno al rosmarino 7.€

Indivia al forno 7.€

Insalata mista 6.€

Insalate verde 5.€

Patatine fritte 5.€

## FRITTURE

Frittura di calamaretti “spuncia curente” 17.€

Frittura mista con paranza 18.€

Frittura di calamari 18.€

## DOLCI

Tiramisù della tradizione 8.€  
Calice di Nektar, Colli di Lunae, Liguria 10.€

Vasetto in cioccolato di fiori e frutta 9.€  
Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Lemon curd pralinato alla nocciola 8.€  
Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Namelaka al pistacchio 8.€  
Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

Sacher 8.€  
Calice di Dulcis, Endrizzi, Trentino 7.€

Sorbetti e gelati 6.€

## 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.€

## FORMAGGI

Selezione di formaggi 12.€

## CAFFETTERIA

Caffè/caffè dec 2.€

Te/Tisane 2.€

Cappuccino 3.€

Orzo/Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€

# SEGUICI

   @RISTORANTEDANICOSANREMO

THE MENU IN YOUR  
LANGUAGE:

