



ANTIPASTI

Brandacujun dello chef Marco Martino con marmellata di pomodoro, pinoli tostati e maionese di baccalà 16.€

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

Polpo rosticiato, crema montata al pomodoro confit, limone, vaniglia e burrata 18.€

Crocchetta di astice in pane panko, arancia e latte di provola affumicata 18.€

Uovo pochè su crema di baccalà, zucchine saltate e olio al tartufo 15.€

Tacos di tonno, avocado e yogurt greco 16.€

Battuta di manzo con maionese d'ostrica e insalatina 16.€

PRIMI PIATTI

Tagliolino "40 tuorli" al nero di seppia, caviale di prezzemolo e buccia di lime 17.€

Raviolo ripieno di coniglio alla sanremasca, burro, salvia e fondo di cottura 17.€

Spaghetto alla crema di vongole, prezzemolo, peperoncino e canestrelli di Taggia 18.€

Linguina all'astice 29.€

Risotto cacio e pepe con gambero di sanremo crudo (min x2) 20.€

Pennette alla Nicò 15.€

Gnocco di patate, bottarga di tonno pinne gialle e lime 17.€

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 19.€

SECONDI DI PESCE

Tataki di ricciola, mela, salsa al mango e frutto della passione con crumble al peperoncino 22.€

Baccalà cotto a bassa temperatura con la sua emulsione, crema di patate e porro fritto 23.€

Seppia in umido con fagioli di conio e olive taggiasche 21.€

La nostra zuppa di pesce 29.€

SECONDI DI CARNE

Rollé di coniglio ripieno con bietoline e il suo fondo 24.€

Ribeye alla griglia con verdure 27.€

Scaloppina alla Milanese 15.€

Guancia di vitello brasata al nebbiolo con purè di patate 25.€

CONTORNI

Purè di Patate 8.€

Patata al forno al rosmarino 7.€

Bietoline 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

Monte Bianco
Guscio di meringa, cremoso al cioccolato, mousse e spaghetti ai marroni 8.€
Calice di Nektar, Colli di Lunae, Liguria 10.€

Tiramisù della tradizione
Crema al mascarpone, savoiardi, caffè 7.€
Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Triplo alla nocciola
Frolla, mousse alla nocciola, nocciole intere e copertura di cioccolato accompagnata da una quenelle di gelato alla nocciola 8.€
Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Cheesecake da forno
Crema al formaggio cotta con fondi di biscotti e composta di mirtilli 8.€
Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

Crema Catalana ai fiori d'arancio 7.€
Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Panna Cotta con mandarino e carote semicandite 7.€
Calice di Dulcis, Endrizzi, Trentino 7.€

Sorbetti e gelati 6.€

FORMAGGI

Selezione di formaggi 12.€

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.€

F.B.I. Birra ai fagioli 8.€
bianchi di Pigna

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