



## ANTIPASTI

Brandacujun dello chef Marco Martino con olive dry, crema di baccalà e nocciola 17.€

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

Gamberetti di Sanremo crudi, spuma di caprino, mela, limone ed essenza di gambero 17.€

Polpo rosticcato, verdure croccanti, salsa verde e polvere di oliva 20.€

Tartare di tonno pinna gialla, cocco, maionese ai pinoli e coriandolo 19.€

Uovo al tegamino, asparagi al burro nocciola e tartufo nero 17.€

Crocchetta di coda alla vaccinara 16.€

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole e bottarga 20.€

Risotto alle fave, gambero crudo, pecorino e polvere di crespone (min x2) 20.€

Gnocchetti con crema di broccoli e triglie 18.€

Trenette all'astice 29.€

Ravioli del plin di borragine ripieni di branzino, cozze, pomodori pachino e alga nori 18.€

Tagliolini con scampi e carciofi 22.€

Pennette alla Nicò 16.€

## CRUDI

Il nostro Crudo di mare 42.€

Ostriche Poget 6.€ cad

Tris di tartare 21.€

Gambero rosso di Sanremo 30.€

## SPECIALI

Grigliata mista mare 40.€

Pescato al sale 7.€ ogni 100gr

Aragosta alla catalana 10.€ ogni 100gr

Insalata di mare 20.€

## SECONDI DI PESCE

Calamari arrostiti su panzanella 23.€

Baccalà impanato, friarielli e maionese al risotto alla milanese 24.€

Ossobuco di pescatrice, brunoise di verdure e pommes nature 23.€

La nostra zuppa di pesce 30.€

## SECONDI DI CARNE

Agnello in "polpetta", fondo bruno e mostarda di ananas 20.€

Black Angus USA (min x2 - 700 gr) 42.€

Guancia di manzo brasata al nebbiolo con purè 25.€

Scaloppina alla Milanese 15.€

## CONTORNI

Friarielli aglio olio e peperoncino 8.€

Asparagi al burro 9.€

Purè di patate 6.€

Insalata mista 6.€

Insalate verde 5.€

Patatine fritte 6.€

## FRITTURE

Frittura di calamaretti "spuncia curente" 18.€

Frittura mista con paranza 18.€

Frittura di calamari 18.€

## DOLCI

Torta di carote con antico gelato alla Nicò 8.€  
Calice di Nektar, Colli di Lunae, Liguria 10.€

Tiramisù della tradizione 7.€  
Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Crème Caramel alla liquirizia 8.€  
Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

La nostra violetta 9.€  
Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

Paris-Brest alle arachidi 9.€  
Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Frutta di stagione 6.€

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.€

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