



## 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*

Ceviche di branzino, latte di cocco e mais tostato 19.€

Baccalà crudo in insalata, ceci e gazpacho di pomodoro 19.€

Cheesecake scomposta di gambero, spuma di burrata e crumble di tarallo 21.€

Sarde del nostro mare ripiene, pomodoro cuore di bue e maionese d'ostrica 17.€

Battuta di fassona a coltello, straciatella e tartufo nero 18.€

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole 20.€

Risotto alle trombette, fiori di zucca e gambero crudo (min x2) 20.€

Tagliolini aglio, olio, lime e tonno crudo 21.€

Trenette all'astice 31.€

Ravioli del plin "cozze e patate" 19.€

Fusilloni alla barbabietola, burrata e tartufo nero 19.€

Pennette alla Nicò 16.€

## CRUDI

Il nostro Crudo di mare 43.€

Ostliche Poget 6.€ cad

Tris di tartare 22.€

Gamberi rossi di Sanremo 30.€

## SPECIALI

Grigliata mista mare 42.€

Pescato al sale 7.€ ogni 100gr

Astice alla catalana 60.€

Insalata di mare 22.€

## SECONDI DI PESCE

Cappon magro 24.€

Salmone scottato su salsa fresca al basilico e guacamole 25.€

Polpo rosticcato alla catalana 25.€

La nostra zuppa di pesce 32.€

## SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con verdure alla griglia 30.€

Black Angus USA (min x2 - 700 gr) 44.€

Guancia di manzo brasata al Chianti con purè 28.€

Scaloppina alla Milanese 16.€

## CONTORNI

Verdure alla griglia 10.€

Purè di patate 8.€

Insalata mista 6.€

Insalate verde 5.€

Patatine fritte 6.€

## FRITTURE

Frittura di calamaretti "spuncia curente" 18.€

Frittura mista con paranza 19.€

Frittura di calamari 19.€

Frittura di sarde "locali" 17.€

## DOLCI

Noce di cocco tropicale 9.€

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

Tiramisù della tradizione 8.€

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

Mousse alla pesca, yogurt e miele 9.€

Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Lemon curd al pralinato 8.€

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

Cheesecake di frutta fresca 8.€

Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Tartelletta alla crema e fragole 8.€

Frutta di stagione 6.€

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

THE MENU IN YOUR LANGUAGE:

