



ANTIPASTI

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

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

Crocchetta di "sardenaira", maionese di acciughe e olive dry 16.€

Capasanta in carpaccio, salsa ponzu e uova di wasabi 19.€

Polpo rosticiato, nduja e cavolfiore 20.€

Panissa "bravas", gamberi crudi e aioli 19.€

Uovo poché su crema di patate al tartufo 16.€

PRIMI PIATTI

Tagliolini scampi e funghi 22.€

Risotto con sedano rapa, mele e gamberi crudi di Sanremo (min x2) 20.€

Maltagliati ai frutti di mare 20.€

Trenette all'astice 30.€

Pacchero, zucca, guanciale e crema di pecorino 18.€

La fregola: orto e mare 19.€

Millefoglie al salmone 17.€

Pennette alla Nicò 15.€

CRUDI

Il nostro Crudo di mare 41.€

Ostriche Poget 6.€ cad

Tris di tartare 21.€

Gamberi rossi di Sanremo 30.€

SPECIALI

Grigliata mista mare 42.€

Pescato al sale 7.€ ogni 100gr

Astice alla catalana 60.€

Insalata di mare 20.€

SECONDI DI PESCE

Tataki di tonno, bietoline aglio olio e peperoncino e cipolle in agrodolce 23.€

Totani CBT, cavolo nero e beurre blanc 22.€

Ombrina scottata su babaganoush, katsuobushi e fondo bruno 23.€

La nostra zuppa di pesce 32.€

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con verdure alla griglia 29.€

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

Guancia di manzo brasata al Chianti con purè e tarufo 28.€

Scaloppina alla Milanese 16.€

CONTORNI

Verdure alla griglia 10.€

Bietoline aglio e olio 10.€

Purè di patate 7.€

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.€

DOLCI

Rocher alla nocciola 9.€

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

Semifreddo al t(e)rroncino 9.€

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

Sfera di cioccolato con gelato al lampone e cioccolata calda 10.€

Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Pera antica 9.€

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

Gâteau meringuée 8.€

Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Torta tiramisù 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