da Nicò · 1935 · Trattoria del Porto

MENU INVERNO

ANTIPASTI
STARTERS - ENTRÉES

Brandacujun dello chef Marco Martino con mostarda di mele e salsa di baccalà 15.€
Stockfish with apple mustard and cod sauce - Morue avec mostarda de pommes et sauce au cabillaud

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

Cipolla al forno, gelato al gorgonzola e tartufo nero 18.€
Baked onion, gorgonzola gelato and black truffle - Oignon au four, glace au gorgonzola et truffe noire

Capasanta di Hokkaido scottata, barbabietola, mandarino e nocciole 17.€
Seared Hokkaido scallop, beetroot, tangerine and hazelnuts -
Noix de Saint-Jacques d'Hokkaido saisie, betterave, mandarine et noisettes

Carciofi CBT, fonduta di robiola e melograno 16.€
Sous-vide artichokes, robiola cheese fondue and pomegranate -
Artichauts sous-vide, fondue de robiola et grenade

Uovo nel bosco, crema di topinambur e funghi 16.€
Forest egg, Jerusalem artichoke cream and mushrooms - Œuf des bois, crème de topinambour et champignons

Vellutata di sedano rapa, broccoletti ripassati, castagne croccanti e pere caramellate 15.€
Celeriac cream soup, sautéed broccoli, crunchy chestnuts and caramelized pears -
Velouté de céleri-rave, brocolis sautés, châtaignes croquantes et poires caramélisées

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES - PÂTES ET RISOTTO

Spaghetti alla chitarra con crema di broccoli e vongole 22.€ M
Chitarra spaghetti with broccoli cream and clams - Spaghetti alla chitarra à la crème de brocoli et palourdes

Risotto Riserva San Massimo al nero di seppia cruda e cotta con limone candito (min x2) 20.€
Riserva San Massimo Risotto with raw and cooked cuttlefish ink and candied lemon (min. 2 people) -
Risotto Riserva San Massimo à l'encre de seiche crue et cuite avec citron confit (min. 2 personnes)

I nostri maltagliati ai frutti di mare 20.€
Our signature maltagliati - Nos maltagliati signature

Linguine all'astice 30.€ M
Lobster linguine - Linguine au homard

Tubettoni con cozze, fagioli, pecorino e guanciale 18.€ M
Tubettoni pasta with mussels, beans, pecorino and guanciale -
Tubettoni aux moules, haricots, pecorino et guanciale

Spaghettoni all'amatriciana di tonno 18.€ M
Spaghettoni with tuna amatriciana - Spaghettoni à l'amatriciana de thon

Bucatini al ragù di bue grasso 20.€ M
Bucatini with fat ox ragout - Bucatini au ragoût de bœuf gras

Pennette alla Nicò 15.€ M
Nico's pennette - Pennette à la Nicò

CRUDI
RAW FISH - POISSON CRU

Il nostro Crudo di mare 43.€
Our raw Seafood - Fruits de mer crus -

Ostriche Poget 6.€ cad
Poget Oysters - Huîtres Poget

Trio di Tartare 21.€
Trio of tartare - Trio de tartares

Gamberi rossi di Sanremo 32.€
Red king prawns from Sanremo - Crevettes rouges

SPECIALI
SPECIALTIES - SPÉCIALITÉS

Grigliata mista di mare 44.€
Mixed seafood grill - Grillade de fruits de mer

Pescato al sale 7.€ ogni 100 gr
Salted fish - Poisson salé

Insalata di mare 20.€
Seafood salad - Salade de la mer

SECONDI DI PESCE
FISH- POISSONS

Baccalà alla puttanesca 26.€
Salt cod Puttanesca style - Morue à la puttanesca

Calamaro ripieno di carciofi, zucca, panissa e caprino 24.€
Stuffed squid with artichokes, pumpkin, panissa and goat cheese -
Calamar farci aux artichauts, courge, panissa et fromage de chèvre

Tonno pinna gialla scottato su caponatina e lime 23.€
Seared yellowfin tuna on vegetable caponata and lime - Thon albacore saisi sur caponata et citron vert

La nostra zuppa di pesce 30.€
Our fish soup - Notre soupe de poisson

SECONDI DI CARNE
MEAT - VIANDES

Tomahawk di manzetta prussiana 8.€ ogni 100 gr
Prussian heifer Tomahawk 8.€ ogni 100 gr - Tomahawk de génisse prussienne 8.€ ogni 100 gr

Costolette di maialino nero al barbecue su purea di patate 33.€
Barbecue black pork ribs on potato purée -
Travers de porc noir au barbecue sur purée de pommes de terre

Guancia di vitello brasata al Chianti con sedano rapa e tartufo 30.€
Chianti-braised veal cheek with celeriac and truffle -
Joue de veau braisée au Chianti avec céleri-rave et truffe

Scaloppina alla milanese 17.€
Milanese-style cutlet - Escalope milanaise

CONTORNI
SIDEDISHES - ACCOMPAGNEMENTS

Carciofo trifolato 12.€
Sautéed artichokes - Artichauts sautés

Caponatina siciliana 10.€
Sicilian vegetable caponata - Caponata sicilienne

Patate al forno 8.€
Roasted potatoes - Pommes de terre au four

Insalata mista 6.€
Mixed salad - Salade variée

Insalata verde dell'orto 5.€
Green garden salad - Salade verte du potager

Patatine fritte 6.€
French fries - Frites

DOLCI
DESSERT- DESSERTS

Tiramisù 2.0 9.€
Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Sacher 9.€
Calice di Nektar, Colli di Lunae, Liguria 10.€

La nostra bomba 9.€
Our signature bomb - Notre "bomba" signature
Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Triplo 9.€
Triple - Triple chocolat
Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Sfera orientale e mandarino 10.€
Oriental sphere and tangerine-
Sphère orientale et mandarine
Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

Frutta di stagione 7.€
Seasonal fruit - Fruits de saison

Sorbetti e gelati 6.€
Sorbets and ice cream - Sorbets et glaces

FRITTURE
FRIED FOOD - FRITURES

Frittura di calamaretti "spuncia curente" 18.€
Fried baby squid - Petits calmars frits -
Жареные кальмары

Frittura mista con paranza 20.€
Mixed fried fish - Poisson frit varié - Смесь жареной рыбы

Frittura di calamari 20.€
Fried squids - Calamars frits - Жареный кальмар

BIBITE
DRINKS - BOISSONS - НАПИТКИ

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 bianchi di Pigna 8.€
Ichnusa non filtrata 6.€
Heinekens analcolica 5.€

CAFFETTERIA
COFFEE - CAFÉ - КАФЕТЕРИЙ

Caffè/ caffè dec 2.€

Te /Tisane 2.€

Cappuccino 3.€

Orzo/Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€

FORMAGGI
CHEESES - FROMAGES - СЫРЫ

Degustazione - 4 Pezzi 12.€
Tasting - 4 Pieces - Dégustation - 4 Pièces - Дегустация - 4 вида

Degustazione - 6 Pezzi 18.€
Tasting - 6 Pieces - Dégustation - 6 Pièces - Дегустация - 6 видов

SEGUICI
@RISTORANTEDANICOSANREMO

THE MENU IN YOUR LANGUAGE: