



MENU PRIMAVERA

ANTIPASTI

STARTERS - ENTRÉES - V O R S P E I S E N - ENTRANTES

Brandacujun dello chef Marco Martino con mostarda di mele e salsa di baccalà 16.€
Salt cod brandade by chef Marco Martino with apple mustard and cod sauce - Brandade de morue du chef Marco Martino, moutarde de pomme et sauce de morue - Stockfisch-Brandade von Küchenchef Marco Martino mit Apfelsenf und Kabeljausauce - Brandada de bacalao del chef Marco Martino con mostaza de manzana y salsa de bacalao

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

Degustazione di pesce crudo (1 persona) 28.€
Raw fish tasting (1 person) - Dégustation de poisson cru (1 personne) - Roher-Fisch-Degustation (1 Person) - Degustación de pescado crudo (1 persona)

Ovo morbido, asparagi e fonduta di pecorino 16.€
Soft egg, asparagus and pecorino fondue - Œuf mollet, asperges et fondue de pecorino - Weiches Ei, Spargel und Pecorino-Fondue - Huevo mollet, espárragos y fonduta de pecorino

Baccalà in tempura, patata fondente e piselli 17.€
Salt cod tempura, fondant potato and peas - Morue en tempura, pomme de terre fondante et petits pois - Kabeljau in Tempura, Fondant-Kartoffel und Erbsen - Bacalao en tempura, patata fondant y guisantes

Flan di porri, canestrello e zabaione salato 15.€
Leek flan, queen scallop and savoury zabaglione - Flan de poireaux, pétoncle et sabayon salé - Lauchflan, Kammuschel und herzhaftes Zabaione - Flan de puerros, volandeira y zabaione salado

Salsiccia di Bra cruda, nocciole e tartufo 16.€
Raw Bra sausage, hazelnuts and truffle - Sausisse de Bra crue, noisettes et truffe - Rohe Bra-Wurst, Haselnüsse und Trüffel - Salchicha de Bra cruda, avellanas y trufa

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - PÂTES ET RISOTTO - PASTA UND REIS
PLATOS PRINCIPALES

Maltagliati ai frutti di mare 20.€
Maltagliati pasta with seafood - Maltagliati aux fruits de mer - Maltagliati mit Meeresfrüchten - Maltagliati con frutos de mar

Linguine "Mancini" al granchio 29.€ 
Linguine "Mancini" with crab - Linguine «Mancini» au crabe - Linguine „Mancini” mit Krabben - Linguine «Mancini» con cangrejo

Paccheri cacio e pepe e gambero crudo di Sanremo 21.€
Paccheri cacio e pepe with raw Sanremo prawn - Paccheri cacio e pepe et crevette crue de Sanremo - Paccheri Cacio e Pepe mit roher Garnele aus Sanremo - Paccheri cacio e pepe con gamba cruda di Sanremo

Risotto "Acquarello" con barbabietola, scampi crudi e lime (min 2 pers.) 22.€
Risotto "Acquarello" with beetroot, raw langoustines and lime (min. 2 pers.) - Risotto «Acquarello» à la betterave, langoustines crues et citron vert (min. 2 pers.) - Risotto „Acquarello” mit Roter Bete, rohen Scampi und Limette (mind. 2 Pers.) - Risotto «Acquarello» con remolacha, cigalas crudas y lima (min. 2 pers.)

Cappellacci seppia e piselli 19.€
Cappellacci with cuttlefish and peas - Cappellacci à la seiche et petits pois - Cappellacci mit Tintenfisch und Erbsen - Cappellacci con seppia y guisantes

Tagliatelle al ragù di coniglio e fave 18.€
Tagliatelle with rabbit ragù and broad beans - Tagliatelles au ragoût de lapin et fèves - Tagliatelle mit Kaninchen-Ragù und Saubohnen - Tagliatelle con ragù de conejo y habas

Pennette "Mancini" alla Nicò 15.€ 
Pennette "Mancini" Nicò style - Pennette «Mancini» à la Nicò - Pennette „Mancini” nach Art des Hauses Nicò - Pennette «Mancini» estilo Nicò

Gnocchetti triglia e asparagi 17.€
Gnocchetti with red mullet and asparagus - Gnocchetti au rouget et asperges - Gnocchetti mit Rotbarbe und Spargel - Gnocchetti con salmonete y espárragos

CRUDI

RAW FISH - POISSON CRU - ROHES AUS
DEM MEER - MARISCOS CRUDOS

Il nostro Crudo di mare (2 persone) 55.€
Our raw seafood platter (2 persons) - Notre plateau de fruits de mer crus (2 personnes) - Unsere rohe Meeresfrüchte-Platte (2 Personen) - Nuestro crudo de mar (2 personas)

Ostriche Poget 6.€ cad
Poget oysters - Huitres Poget - Poget-Austern - Ostras Poget

Tris di Tartare 21.€
Tartare trio - Trio de tartares - Tatar-Trio - Trío de tartares

Gamberi rossi di Sanremo 32.€
Sanremo red prawns - Crevettes rouges de Sanremo - Rote Garnelen aus Sanremo - Gambas rojas de Sanremo


SPECIALI

SPECIALTIES - SPÉCIALITÉS - SPECIALS
ESPECIALES

Grigliata mista di mare 44.€
Seafood grill - Grillade de fruits de mer - Meeresfrüchtegrill
Parrillada de marisco

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

Insalata di mare 21.€
Seafood salad - Salade de fruits de mer - Meeresfrüchtesalat
Ensalada de marisco

Linguine "Mancini" all'astice 30.€ 
Linguine "Mancini" with lobster - Linguine «Mancini» au homard - Linguine „Mancini” mit Hummer - Linguine «Mancini» con bogavante

Aragosta alla catalana 55.€
Catalan-style spiny lobster - Langouste à la catalane - Languste auf katalanische Art - Langosta a la catalana

SECONDI DI PESCE

FISH - POISSONS - FISCHGERICHTE - PESCADO

Polpo rostito, pomodoro confit e bietoline 24.€
Charred octopus, tomato confit and baby chard - Poulpe rôti, tomate confite et petites blettes - Gebratener Oktopus, Tomaten-Confit und junge Mangold-Blätter - Pulpo asado, tomate confitado y acelguitas

Salmon scottato e zucchine in 3 consistenze 23.€
Seared salmon and courgettes in 3 textures - Saumon snacké et courgettes en 3 textures - Angebratener Lachs und Zucchini in 3 Konsistenzen - Salmón sellado y calabacines en 3 texturas

Branzino scomposto su purea di fagioli e cime di rapa aglio e olio 22.€
Deconstructed sea bass on bean purée with turnip tops aglio e olio - Bar déconstruit sur purée de haricots et brocoli-rave ail et huile - Dekonstruierter Wolfsbarsch auf Bohnencreme mit Stielmus Aglio e Olio - Lubina deconstruida sobre puré de alubias y grelos al ajillo

La nostra zuppa di pesce 30.€
Our fish soup - Notre soupe de poisson - Unsere Fischsuppe - Nuestra sopa de pescado

SECONDI DI CARNE

MEAT - V I A N D E S - F L E I S C H G E R I C H T E - CARNE

Tomahawk di manzetta prussiana 8.€ / 100 g
Prussian heifer tomahawk steak - Tomahawk de génisse prussienne - Tomahawk-Steak vom Preußischen Färsenrind - Tomahawk de ternera prusiana

Picanha Red Hereford Irlandese con patate al forno 29.€
Irish Red Hereford picanha with roast potatoes - Picanha Red Hereford irlandaise avec pommes de terre au four - Irisches Red-Hereford-Picanha mit Ofenkartoffeln - Picaña Red Hereford irlandesa con patatas al horno

Guancia di vitello brasata al Chianti con purea di patate 29.€
Chianti-braised veal cheek with potato purée - Joue de veau braisée au Chianti et purée de pommes de terre - Chianti-geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree - Carrillera de ternera braseada al Chianti con puré de patatas

Scaloppina alla milanese 17.€
Veal scaloppine Milanese style - Escalope à la milanaise - Mailänder Kalbsschnitzel - Escalope a la milanese

CONTORNI

S I D E D I S H E S - A C C O M P A G N E M E N T S
B E I L A G E N - CONTORNOS

Bietoline spadellate 8.€
Sautéed baby chard - Petites blettes sautées - Geröstete junge Mangoldblätter - Acelguitas salteadas

Asparagi al burro 12.€
Butter asparagus - Asperges au beurre - Butterspargel - Espárragos a la mantequilla

Patate al forno 8.€
Roast potatoes - Pommes de terre au four - Ofenkartoffeln - Patatas al horno

Insalata mista 6.€
Mixed salad - Salade composée - Gemischter Salat - Ensalada mixta

Insalata verde dell'orto 5.€
Garden green salad - Salade verte du jardin - Grüner Gartensalat - Ensalada verde del huerto

Patatine fritte 6.€
French fries - Frites - Pommes frites - Patatas fritas

DOLCI

DESSERT - DESSERTS - NACHTISCH - POSTRES

Tiramisù nelle Langhe 9€
Tiramisù Langhe style - Tiramisu des Langhe - Tiramisù nach Langhe-Art - Tiramisù estilo Langhe
Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Pastiera 9.€
Pastiera (Neapolitan ricotta and wheat cake) - Pastiera (gâteau napolitain à la ricotta et au blé) - Pastiera (neapolitanischer Ricotta-Weizenkuchen) - Pastiera (tarta napolitana de ricotta y trigo)
Calice di Nektar, Colli di Lunae, Liguria 10.€

Non è un macaron 9.€
Rit's not a macaron - Ce n'est pas un macaron - Das ist kein Macaron - No es un macaron
Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Sinner 10.€
Sinner - Sinner - Sinner - Sinner
Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

La Primavera di Viola 9.€
The Violet Spring - Le Printemps Violet - Der violette Frühling - La Primavera Violeta
Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

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

Sorbetti e gelati 6.€
Sorbetes and ice cream - Sorbets et glaces - Sorbets und Eiscreme - Sorbetes y helados

FRITTURE

F R I E D F O O D - FRITURES - FRITTIERTES
FRITURAS

Frittura di calamaretti "spuncia curente" 18.€
Fried baby squid "spuncia curente" - Friture de petits calmars «spuncia curente» - Frittierte Babytintenfische „spuncia curente” - Fritura de calamitos «spuncia curente»

Frittura mista con paranza 20.€
Mixed fried fish with small fry - Friture mixte avec petite friture - Gemischte Fischfritture mit Jungfisch - Fritura mixta con morralla

Frittura di calamari 20.€
Fried squid - Friture de calmars - Frittierte Calamari - Fritura de calamares



BIBITE

DRINKS - BOISSONS - T R I N K E N - BEBIDAS

Acqua minerale
Naturale/Frizzante 0,75 l. 3.€

Bibite in bottiglia 0,22 l. 4.€

Aperitivi a partire da 5.€

Digestivi a partire da 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

COFFEE - CAFÉ - KAFFEE - CAFETERIA

Caffè/caffè dec 10.€

Te/Tisane 2.€

Cappuccino 3.€

Orzo/Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€

FORMAGGI

CHEESES - FROMAGES - KÄSE - QUESOS

Degustazione - 4 Pezzi 12.€

Tasting - 4 pieces - Dégustation - 4 pièces - Degustation - 4 Stück - Degustación - 4 piezas

Degustazione - 6 Pezzi 18.€

Tasting - 6 pieces - Dégustation - 6 pièces - Degustation - 6 Stück - Degustación - 6 piezas

SEGUICI

   @RISTORANTEDANICOSANREMO

THE MENU IN YOUR
LANGUAGE:

