da Nicò · 1935 · Trattoria del Porto

MENU AUTUNNO

ANTIPASTI
STARTERS - ENTRÉES - VORSPEISEN - закуски

Brandacujun dello chef Marco Martino con mostarda di mele e salsa di baccalà 16.€
Chef Marco Martino's Brandacujun with apple mostarda and salt cod sauce - Brandacujun du chef Marco Martino, mostarda de pommes et sauce à la morue - Brandacujun von Küchenchef Marco Martino mit Apfel Mostarda und Kabeljausauce - Brandacujun del chef Marco Martino con mostarda de manzana y salsa de bacalao - Брандакуюн от шефа Марко Мартино с яблочной мостардой и соусом из трески

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

Funghi porcini fritti con aioli 15.€
Fried porcini mushrooms with aioli - Cèpes frits à l'aïoli - Frittierte Steinpilze mit Aioli - Жареные белые грибы с соусом айоли

Involtini di pesce spada croccanti alla parmigiana 17.€
Crispy swordfish rolls “alla parmigiana” - Roulés d'espadon croustillants « alla parmigiana » - Knusprige Schwertfischröllchen „alla parmigiana“ - Хрустящие рулетики из меч-рыбы «алла пармиджана»

Gamberi rossi di Sanremo, zucca e amaretto salato 18.€
Red prawns from Sanremo, pumpkin and salted amaretto - Gambas rouges de Sanremo, potiron et amaretto salé - Rote Garnelen aus Sanremo, Kürbis und gesalzener Amaretto - Красные креветки Сан-Ремо, тыква и солёное амаретто

Capesante gratinate, zafferano, mela e lime 16.€
Scallops au gratin, saffron, apple and lime - Coquilles Saint-Jacques gratinées, safran, pomme et citron vert - Überbackene Jakobsmuscheln, Safran, Apfel und Limette - Запечённые морские гребешки с шафраном, яблоком и лаймом

Vitello tonnato 16.€
Vitello tonnato - Vitello tonnato - Vitello tonnato - Вителло тоннато

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES - PÂTES ET RISOTTO - PASTA UND REIS - первые блюда

Linguine "Mancini" al granchio 29.€
“Mancini” linguine with crab - Linguine « Mancini » au crabe - Linguine „Mancini“ mit Krebsfleisch - Лингвини «Mancini» с крабом

Maltagliati ai frutti di mare 20.€
Seafood maltagliati - Maltagliati aux fruits de mer - Maltagliati mit Meeresfrüchten - Паста мальтальяти с морепродуктами

Risotto “Acquerello” al topinambur, gamberi crudi e tartufo (min x2) 22.€
“Acquerello” risotto with Jerusalem artichoke, raw prawns and truffle (min. 2 people) - Risotto « Acquerello » au topinambour, crevettes crues et truffe (min x2) - Risotto „Acquerello“ mit Topinambur, rohen Garnelen und Trüffel (mind. 2 Personen) - Ризотто «Acquerello» с топинамбуром, сырыми креветками и трюфелем (мин. на 2 персоны)

Tagliolini allo scampo locale e porcini 21.€
Tagliolini with local scampi and porcini mushrooms - Tagliolini aux langoustines locales et cèpes - Tagliolini mit Kaisergranat aus der Region und Steinpilzen - Паста тальолини с местными лангустинами и белыми грибами

Gnocchetti zucca e crema di gorgonzola 18.€
Gnocchetti with pumpkin and gorgonzola cream - Gnocchetti au potiron et crème de gorgonzola - Gnocchetti mit Kürbis und Gorgonzolacreme - Ньоккетти с тыквой и кремом из горгонзолы

Ravioli del plin ripieni di cacio e pepe, stracotto di vitello 18.€
Ravioli del plin filled with cacio e pepe, slow-braised veal - Ravioli del plin farcis au cacio e pepe, veau braisé - Ravioli del plin mit Cacio-e-Pepe-Füllung und geschmortem Kalbfleisch - Равиоли дель плин с начинкой «качо э пепе» и тушёной телятиной

Orecchiette alla pescatrice, cime di rapa aglio e olio, pangrattato al prezzemolo 18.€
Orecchiette with monkfish, turnip greens with garlic and oil, parsley breadcrumbs - Orecchiette à la lotte, feuilles de navet à l'ail et à l'huile, chapelure au persil - Orecchiette mit Seeteufel, Stängelkohl mit Knoblauch und Öl, Petersilien-Semmelbrösel - Орекьетте с морским чёртом, листьями репы с чесноком и оливковым маслом и панировкой с петрушкой

Pennette alla Nicò 16.€
Nico’s pennette - Pennette à la Nicò - Pennette nach Art von Nicò - Пеннетта а-ля Нико

CRUDI
RAW FISH - POISSON CRU - ROHES AUS DEM MEER - СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Il nostro Crudo di mare (2 persone) 56.€
Our raw seafood selection (2 people) - Notre cru de mer (2 personnes) - Unsere rohe Meeresfrüchteplatte (2 Personen) - Наше ассорти из сырых морепродуктов (2 персоны)

Ostriche Poget 6.€ cad
Poget Oysters - Huîtres Poget - Poget Austern - Устрицы Poget

Trio di Tartare 22.€
Trio of tartare - Trio de tartare - Trio von Tartar - Трио тартаров

Carpaccio di gamberi rossi di Sanremo e frutti di bosco 22.€
Sanremo red prawn carpaccio with mixed berries - Carpaccio de gambas rouges de Sanremo et fruits rouges - Carpaccio von roten Sanremo-Garnelen mit Waldbeeren - Карпаччо из красных креветок Сан-Ремо с лесными ягодами

Gamberi rossi di Sanremo 32.€
Red prawns from Sanremo - Gambas rouges de Sanremo - Rote Garnelen aus Sanremo - Красные креветки Сан-Ремо

SPECIALI
SPECIALTIES - SPÉCIALITÉS - SPECIALS - ДЕЛИКАТЕСЫ

Insalata di mare 21.€
Seafood salad - Salade de fruits de mer - Meeresfrüchtesalat - Салат из морепродуктов

Linguine “Mancini” all'astice 30.€
“Mancini” linguine with lobster - Linguine « Mancini » au homard - Linguine „Mancini“ mit Hummer - Лингвини «Mancini» с омаром

Cappon magro 23.€
Cappon magro - Cappon magro - Cappon magro - Каппон магро

Grigliata mista di mare 44.€
Mixed seafood gril - Grillade mixte de fruits de mer - Gemischte Grillplatte vom Meer - Ассорти из морепродуктов на гриле

Pescato al sale a partire da 7.€ ogni 100 g
Catch of the day baked in salt crust - Poisson en croûte de sel - Fangfrischer Fisch in Salzkruste - Рыба дня, запечённая в соляной корке

Aragosta alla catalana 55.€
Catalan-style spiny lobster - Langouste à la catalane - Languste nach katalanischer Art - Лангуст по-каталонски

SECONDI DI PESCE
FISH-POISSONS - FISCHGERICHTE - РЫБА

Ricciola d'amo e porcini 23.€
Line-caught amberjack with porcini mushrooms - Sériole de ligne aux cèpes - Bernsteinmakrele von der Angel mit Steinpilzen - Сериола, выловленная на удочку, с белыми грибами

Polpo su crema di zucca e bietole 23.€
Octopus on pumpkin cream and chard - Poulpe sur crème de potiron et blettes - Oktopus auf Kürbiscreme mit Mangold - Осьминог на креме из тыквы с мангольдом

Rollè di branzino, porro e gambero di Sanremo 24.€
Sea bass roll, leek and Sanremo prawn - Roulé de bar, poireau et gambas de Sanremo - Wolfsbarschroulade mit Lauch und Garnele aus Sanremo - Рулет из сибаса с пореем и креветкой Сан-Ремо

La nostra zuppa di pesce 30.€
Our fish soup - Notre soupe de poisson - Unsere Fischsuppe - Наш рыбный суп

SECONDI DI CARNE
MEAT - VIANDES - FLEISCHGERICHTE - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Filetto al pepe rosa 30.€
Beef fillet with pink peppercorns - Filet de bœuf aux baies roses - Rinderfilet mit rosa Pfeffer - Говяжье филе с розовым перцем

Coniglio disossato su purea di patate 24.€
Boneless rabbit on mashed potatoes - Lapin désossé sur purée de pommes de terre - Entbeintes Kaninchen auf Kartoffelpüree - Кролик без костей на картофельном пюре

Scaloppina alla milanese 17.€
Milanese style escalope - Escalope milanaise - Mailänder Kalbsschnitzel - Эскалоп по-милански

CONTORNI
SIDEDISHES - ACCOMPAGNEMENTS - BEILAGEN - ДЕЛИКАТЕСЫ

Insalata verde dell'orto 5.€
Garden green salad - Salade verte du potager - Grüner Salat aus dem Garten - Зелёный салат с огорода

Patatine fritte 6.€
French fries - Frites - Chips - Картофель фри

Insalata mista 6.€
Mixed salad - Salade mixte - Gemischter Salat - Смешанный салат

Bietola ripassata 9.€
Sautéed chard - Blettes poêlées - Gebratener Mangold - Мангольд, обжаренный на сковороде

Verdure alla griglia 9.€
Grilled vegetables - Légumes grillés - Gegrilltes Gemüse - Овощи-гриль

DOLCI
DESSERT - DESSERTS - NACHTISCH - ДЕСЕРТ

La nostra bomba 8.€
Our bomb - Notre bombe - Unsere Bombe - Наша бомба
Calice di Perdaudin, Negro, Piemonte 7.€

Panna cotta autunnale 8.€
Autumn panna cotta - Panna cotta d'automne - Herbstliche Panna cotta - Осенняя панна-котта
Calice di Nektar, Colli di Lunae, Liguria 10.€

Tartelletta banana pop 8.€
Banana pop tartlet - Tartelette banana pop - Tartelette „Banana Pop“ - Тарталетка «банана-поп»
Calice di Diamante, Tasca d'Almerita, Sicilia 9.€

Pera 9.€
Pear - Poire - Birne - Груша
Calice di Moscato, Borgo Molino, Veneto 6.€

Tiramisù nelle Langhe 8.€
Tiramisù in the Langhe - Tiramisù dans les Langhe - Tiramisù in den Langhe - Тирамису в Ланге
Calice di Muffato della Sala, Antinori, Toscana 10.€

Frutta di stagione 7.€
Seasonal fruit - Fruits de saison - Obst der Saison - Сезонные фрукты

Sorbetti e gelati 7.€
Sorbets and ice cream - Sorbets et glaces - Sorbets und Speiseeis - Сорбеты и мороженое

FRITTURE
FRIED FOOD - FRITURES - FRITTIERTES - ЖАРКОЕ

Frittura di calamari 20.€
Fried calamari - Friture de calamars - Frittierte Kalamari - Жареные кальмары

Frittura mista con paranza 20.€
Mixed fry with paranza - Friture mixte avec paranza - Gemischtes Frittiertes mit „Paranza“ - Ассорти из жареной рыбы с «паранцей»

Frittura di calamaretti “spuncia curente” 19.€
“Spuncia curente” small fried calamari - Friture de petits calamars « spuncia curente » - Frittierte kleine Kalamari „spuncia curente“ - Жареные маленькие кальмары «спунча куренте»

FORMAGGI
CHEESES - FROMAGES - KÄSE - СЫРЫ

Degustazione 4 pezzi 12.€
Tasting, 4 pieces - Dégustation, 4 pièces - Verkostung, 4 Stück - Дегустация, 4 кусочка

Degustazione 6 pezzi 18.€
Tasting, 6 pieces - Dégustation, 6 pièces - Verkostung, 6 Stück - Дегустация, 6 кусочков

BIBITE
DRINKS - BOISSONS - TRINKEN - НАПИТКИ

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

CAFFETTERIA
COFFEE - CAFÉ - KAFFEE - КАФЕТЕРИЙ

Caffè/ caffè dec 2.€

Tè /Tisane 2.€

Cappuccino 3.€

Orzo/Ginseng 2.€

Latte macchiato 4.€