



RISTORANTE

VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE,
INTOLLERANZE O GUSTI ALIMENTARI, AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

SICUREZZA ALIMENTARE

IN OTTEMPERANZA ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III,
SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3, E, A TUTELA DELLA PROPRIA CLIENTELA,
SI INFORMA CHE IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE SOTTOPOSTO
A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA

CARTE DI CREDITO: TUTTE

PER PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO SI PREGA DI ESIBIRE DOCUMENTO DI IDENTITA'
NON SI ACCETTANO ASSEGNI

NON ABBIATE TROPPIA FRETTA: OTTERRETE PIATTI E SERVIZI OTTIMALI.
VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI SALDARE IL CONTO AL PERSONALE CHE VI HA SERVITO
ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI, SURGELATI, O CONSERVATI

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI IN FONDO

Chef Nicola Alberti



GLI ANTIPASTI

	€
SFORMATINO VEGETARIANO TRICOLORE SU CREMA DI POMODORO DATTERINO FRESCO E BASILICO ✓ A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	11,00
BURRATA DI ANDRIA IN NIDO DI INSALATINA DI CAMPO, POMODORO, BASILICO E PESTO ✓ A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	15,00
POLPO CROCCANTE BRASATO, CREMA DI TOPINAMBUR, POMODORINI CONFIT A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	13,00
GAZPACHO ALL'AVOGADO ✓ crema fredda di pomodoro con avocado, sedano, peperone, cetriolo e crostini di pane tostato	12,00
SALMONE AFFUMICATO SU MISTICANZA DI CAMPO, RICCIOLI DI BURRO, PANNA ACIDA E PANE TOSTATO A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	17,00
PATE' MAISON DI FEGATINI DI VITELLO AL PORTO, BISCOTTO SALATO, TARTUFO NERO SCORZONE	18,00
TARTARE DI TONNO condita con salsa di soia, leggera maionese al wasabi, avocado, erba cipollina, riccioli di zuccina A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	18,00
BATTUTA DI CARNE FASSONA da condire con: tuorlo d'uovo, senape, capperi, acciuga, prezzemolo, worchester sauce A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	17,00
CEVICHE DI BRANZINO RIVISITATO AL SAPORE DI LATTE DI COCCO A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	20,00
INSALATA THAI gamberi scottati, polpa di granchio, sedano, lemongrass, zenzero, avocado, mango, anacardi tostati, misticanza di campo, condita con salsa teriaki e salsa orientale agrodolce A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	20,00
DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI sformatino vegetariano - polpo croccante - paté maison - ceviche di branzino	22,00
GAMBERI DI SANREMO CRUDI (al pezzo - minimo 5 pezzi) A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	5,00

✓ VEGETARIANO



I PIATTI SPECIALI

€

BOCCONCINI DI POLLO E GAMBERI IN SALSA DI SOIA SALTATI AL WOK CON
JULIENNE DI VERDURE, RISO VENERE E RISO BASMATI 22,00
(dalla cucina Thai)

COUS COUS CON PESCE, VONGOLE, GAMBERI E VERDURE 22,00
(dalla cucina Araba)

HALF & HALF 42,00

A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE

MEZZO ASTICE E FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON TRIS DI SALSE, INSALATINA
CON CAESAR DRESSING E PATATA AL CARTOCCIO CON PANNA ACIDA
(dalla cucina Cajun - Luisiana)

E PER I VOSTRI BIMBI:

SCALOPPINA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE € 14,00



I PRIMI PIATTI

	€
CLASSICA TRENETTA AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI ✓ A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	12,00
GNOCCHETTI DI PATATE COME DA TRADIZIONE DELLA NONNA, CREMA DI POMODORINI DATTERINO, CASTELMAGNO FUSO, BASILICO, POMODORINI CONFIT ✓	15,00
MISKIGLIO (PASTA FRESCA DI GRANO, FAVE, CECI, ORZO E BIADE) CON VONGOLE VERACI, POMODORO FRESCO, BASILICO E PEPERONCINO	16,00
RAVIOLINI NERI DI BACCALA', CREMA DI CROSTACEI, CUORE DI BURRATINA DI ANDRIA, CRISPY DI PANE AL BASILICO	18,00
SPAGHETTINI ARTIGIANALI "PASTIFICIO CAV. COCCO" IN ROSSO CON PESCE, VONGOLE E CROSTACEI A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	20,00
RISO CARNAROLI MANTECATO, CROSTACEI E ZUCCHINE TROMBETTE A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	20,00
TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA, TOFU AFFUMICATO, SALSA DI SOIA, VERDURINE CROCCANTI DI STAGIONE E ALGHE GUACAME ✓ A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	15,00
SPAGHETTINI ARTIGIANALI "PASTIFICIO CAV. COCCO" ALL'ASTICE E POMODORI DATTERINO A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	22,00

✓ VEGETARIANO



I SECONDI PIATTI

	€
FRITTURA DI PESCE LOCALE E PICCOLI GAMBERI DI SANREMO CON VERDURINE IN TEMPURA	20,00
TATAKI DI TONNO AL SESAMO, SALSA DI SOIA AL MIELE E RISO CON VERDURE CROCCANTI AI SAPORI D'ORIENTE	22,00
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, VERDURE GRIGLIATE E RISO BIANCO CON VERDURE CROCCANTI AI SAPORI D'ORIENTE A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	25,00
PAVE' DI BACCALA' TOSTATO ALLA SANREMASCA CON CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E PATATE A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	20,00
BLACK COD (CARBONARO DELL'ALASKA) MARINATO SERVITO SU FOGLIA DI BAMBU', GOCCE DI MISO, RISO CON VERDURE CROCCANTI AI SAPORI D'ORIENTE	30,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI CON VERDURE ALLA GRIGLIA A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	27,00
GRIGLIATA DI GAMBERI DI SANREMO E VERDURE ALLA GRIGLIA A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	30,00
GRIGLIATA IMPERIALE DI ASTICE, PESCE, CROSTACEI E VERDURE A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	46,00
LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO	22,00
FILETTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN CROSTA DI PARMIGIANO REGGIANO, CREMA DI TOPINAMBUR, PURE' DI PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	25,00
"BLACK ANGUS RIBE-EYE" ALLA GRIGLIA CON PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	30,00
TOMINO E MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA ✓ A RICHIESTA ANCHE SENZA GLUTINE	16,00

✓ VEGETARIANO