Ittiturismo Patrizia

Come il mare ci dona...le Crudità

Gamberi rossi di Sanremo € 20,00

Il crudino della nostra barca € 28,00

Antipasti

Il nostro branda con purea di carote, salsa al prezzemolo e polvere di limone bruciato € 12,00

Sgombro alla plancia su crema di fagioli di Pigna e cipolla agrodolce € 14,00

Cicchetto fritto di acciughe e totanetti con salsa agrodolce € 13,00

Palamita tataki con cetriolo in osmosi, latte di cetriolo e olio al basilico € 14,00

Primi piatti

Tagliolino al gambero rosso di Sanremo € 18,00

Fusillone ubriaco al ragù di polpo € 15,00

Tagliatelle con sgombro nostrano, crema di cipolla, aneto e pistacchio € 16,00

Paella di pesce dell'ittiturismo minimo per 2 persone (18 euro a persona)

Secondi piatti

Gamberi e/o scampi (griglia o vapore) € 10 x 100 gr

Filetto di pescato con salsa salmoriglio e verdure di stagione € 20,00

Grigliata mista ittica € 25,00

Fritto misto della nostra barca € 19,00

Per un momento dolce € 5,00

Il nostro tiramisù

Cassata di pecora brigasca con lamponi e scaglie di cioccolato

Mousse di cioccolato all'olio, con bisquit di mandorla, crumble al cacao salato e passion fruit

Cheesecake allo yogurt con fragole e stroscia