



Mangiare al Mare

CRUDI

- FANTASIA DEL MARE** **48**
Fantasia di crudi di mare e gamberi delicati di Sanremo
Raw fish fantasy with delicacy shrimps from San Remo
- PLATEAU DI OSTRICHE** **28**
Piatto di 6 ostriche fresche servite sul ghiaccio con scalogno e spicchi di limone
Platter of 6 fresh oysters served on ice with shallots and lemon wedges
-

ANTIPASTI

- FOCACCIA CON FANTASIA DI CALAMARI (OPTION PICCANTE)** **20**
Calamari alla griglia con erbe aromatiche fresche dell'orto, dal gusto intenso e profumato
Grilled calamari adorned with garden-fresh herbs, offering a flavorful and aromatic delight
- ANTIPASTO DI STAGIONE** **15**
Selezione stagionale, secondo la disponibilità del mercato
Seasonal selection, changes with the market
-

PRIMI

- LINGUINE AL MARE** **26**
Linguine ai frutti di mare, un tripudio di sapori del mare nel piatto
Thin pasta with a bounty of seafood, a taste of the sea on your plate
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** **26**
Un classico della tradizione ligure: spaghetti alle vongole veraci con aglio e vino bianco
One of Liguria's most beloved dishes: spaghetti with fresh clams, garlic and white wine
- RISOTTO AL BAROLO** **28**
Risotto cremoso ai funghi, arricchito dal gusto intenso ed elegante del vino Barolo
Creamy risotto with mushrooms, enriched with the rich and distinctive character of Barolo wine
- RAVIOLI AL TOCCO GENOVESE** *♡ fatti in casa* **28**
Ravioli fatti a mano con manzo brasato e sugo alla Genovese
Handmade ravioli slow braised beef with Genovese meat sauce

♡ Prices are in euros - We charge a Service fee (coperto) of €3
♡ Extra bread €5

Follow us / Instagram
@MANGIARE.AL.MARE



Mangiare al Mare

SECONDI

- POLPO ALLA RIVIERA** **35**
Polpo tenerissimo servito con un colorato assortimento di verdure di stagione
Tender octopus served alongside a colorful medley of seasonal vegetables
- RIBEYE ALLA GRIGLIA** **42**
Costata di manzo alla griglia servita con salsa al pepe o salsa al Gorgonzola
Grilled rib-eye steak served with a choice of pepper sauce or Gorgonzola sauce
- PESCE INTERO** **38**
Pescato del giorno servito intero con verdure di stagione
Daily catch served whole with seasonal vegetables
-

INSALATE

- INSALATA CAPRESE** **16**
Pomodori, mozzarella di bufala, basilico fresco e olio extravergine d'oliva
An Italian classic with ripe tomatoes, creamy burrata, fresh pesto and fragrant basil
- INSALATA DI BALZI ROSSI** **17**
Insalata di spinaci freschi con formaggio bianco, vinaigrette agli agrumi e pistacchi
Fresh spinach salad with white cheese, a citrus dressing and pistachios
- INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCIA** **16**
Finocchio croccante, arance rosse e olio extravergine d'oliva ligure
Fresh fennel, blood oranges and Ligurian extra virgin olive oil
-

DOLCE

- SGROPPINO DI BALZI ROSSI** **11**
Sorbetto al limone, prosecco, vodka e menta
Zesty lemon sorbet, prosecco, vodka and mint
- PANNA COTTA** **12**
Delicata panna cotta accompagnata da salsa ai frutti rossi e frutta fresca di stagione
Smooth panna cotta with sweet red berry sauce and fresh seasonal fruit
- TIRAMISÙ ALLA CASA** **14**
Il classico dolce italiano fatto in casa con mascarpone, caffè e cacao.
The classic Italian dessert made with mascarpone, coffee and cocoa.

♡ Hai un'allergia o un'intolleranza alimentare? Chiedi la nostra carta degli allergeni.
♡ Do you have an allergy or food intolerance? Please ask for our allergen menu.