



# LA SPIAGGETTA DEI BALZI ROSSI

LEISURE BY THE SEA

x *Mauro Colagreco*

Attraverso questo menu, ispirato alla ricchezza dei prodotti mediterranei e alla bellezza della gastronomia italiana, la cucina di Mauro Colagreco si esprime con naturalezza, in un dialogo costante con il mare e le stagioni, e in un profondo rispetto per la natura.  
Buona degustazione!

*À travers ce menu, inspiré par la richesse des produits méditerranéens et la beauté de la gastronomie italienne, la cuisine de Mauro Colagreco s'exprime comme une évidence, dans un dialogue constant avec la mer et les saisons, et dans un profond respect de la nature.  
Joyeuse dégustation !*

*Through this menu, inspired by the richness of Mediterranean products and the beauty of Italian gastronomy, Mauro Colagreco's cuisine expresses itself naturally, in a constant dialogue with the sea and the seasons, and with a deep respect for nature.  
Enjoy your tasting!*



# IL PRANZO IN RIVA AL MARE

---

## PER INIZIARE

---

<b>Carpaccio di gamberi rossi</b> _____	34
salsa vierge agli agrumi, perle di tapioca, olio al basilico	
<b>Pescato del giorno</b> _____	30
marinato al limone, mela verde e zenzero, insalata di finocchio	
<b>Tartare di Fassona</b> _____	28
condita al tavolo	
<b>Prosciutto di Parma Sant'Ilario</b> _____	30
gnocco fritto	
<b>Insalata di peperoni confit</b> _____	28
alici marinate e all'olio evo, crema di stracciatella, pinoli	
<b>Mozzarella di bufala</b> _____	28
carpaccio di pomodoro, albicocca, basilico	

---

## I CRUDI

---

### La nostra selezione di crudi

<b>Gillardeau n°2</b> _____	al pezzo	6
gaspacho di pomodoro leggermente piccante		
<b>Camargue n°2</b> _____	al pezzo	6
vinaigrette allo scalogno		
<b>Gambero rosso di Sanremo</b> _____	al pezzo	12
<b>Scampo</b> _____	al pezzo	12

---

## LE INSALATE

---

<b>La Niçoise</b> _____	25
<b>Il Tabulè mediterraneo</b> _____ crostacei, ciliegini, menta, basilico	33
<b>La Greca</b> _____ feta, melone, anguria, cetriolo, olive	25

---

## LE PASTE

---

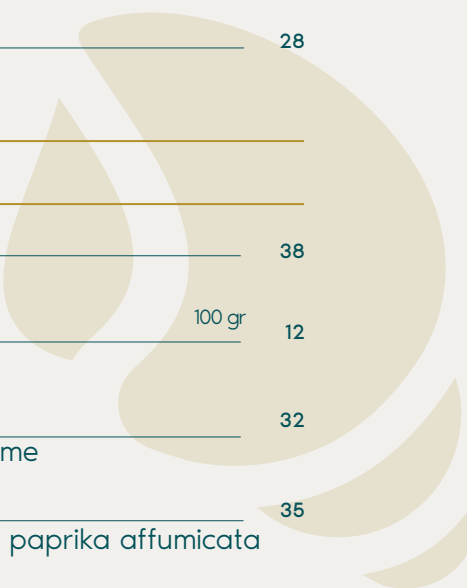
<b>Linguine alle vongole veraci</b> _____ crumble profumato alle erbe	35
<b>Spaghettoni Pastificio Mancini all'astice blu</b> _____ pomodoro, profumo di limone	55
<b>Trofie al pesto</b> _____ patate, fagiolini	28
<b>Ravioli di erbe</b> _____ burro francese e timo	28

---

## I SECONDI

---

<b>Filetto di pescato del giorno</b> _____ alla ligure	38
<b>Il pescato del giorno</b> _____ cotto dolcemente al forno, salmoriglio	100 gr 12
<b>Frittino di piccoli molluschi della Baia</b> _____ verdure croccanti, maionese al prezzemolo, lime	32
<b>Polpo grigliato</b> _____ schiacciata di patate dolci alle erbe, olio alla paprika affumicata	35
<b>Entrecôte di Fassona</b> _____ fagiolini all'agro, scalogno	38



---

## I CONTORNI

---

La misticanza di Anna	10
Verdure grigliate o al vapore	13

---

## I DOLCI

---

Tiramisù scaglie di cioccolato fondente	14
Babà del nostro amico Iacobucci limone candito, crema chantilly	15
La Pavlova frutta di stagione, meringa, polvere di hibiscus	14
Insalata di agrumi granita al Campari, menta fresca	14
Tagliata di frutta fresca di stagione	22
La Luba pallina di gelato alla crema con caffè espresso	10
I gelati e sorbetti della Spiaggetta	14
Pane e coperto	5



Vi ringraziamo per segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

Il pesce destinato per essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III° sezione VIII capitolo 3° lettera D punto 3°.  
\*Alcuni prodotti, se non disponibili sul mercato, potrebbero essere utilizzati surgelati.

# LE DEJEUNER EN BORD DE MER

---

## POUR COMMENCER

---

<b>Carpaccio de gambas rouges</b> _____	34
sauce vierge aux agrumes, perles de tapioca, huile au basilic	
<b>Pêche du jour</b> _____	30
marinée au citron, pomme verte et gingembre, salade de fenouil	
<b>Tartare de Fassona</b> _____	28
assaisonné à table	
<b>Jambon de Parme Sant'Ilario</b> _____	30
gnocco fritto	
<b>Salade de poivrons confits</b> _____	28
anchois marinés à l'huile d'olive extra vierge, crème de stracciatella, pignons	
<b>Mozzarella di bufala</b> _____	28
carpaccio de tomate, abricot, basilic	

---

## LES CRUS

---

### Notre sélection de crus de la mer

<b>Gillardeau n°2</b> _____	pièce	6
gaspacho de tomate légèrement pimenté		
<b>Camargue n°2</b> _____	pièce	6
vinaigrette à l'échalote		
<b>Gambas rouge de Sanremo</b> _____	pièce	12
<b>Langoustine</b> _____	pièce	12

---

## LES SALADES

---

<b>La Niçoise</b> _____	25
<b>Le Taboulé méditerranéen</b> _____ crustacés, tomates cerises, menthe, basilic	33
<b>La Grecque</b> _____ feta, melon, pastèque, concombre, olives	25

---

## LES PÂTES

---

<b>Linguine alle vongole</b> _____ crumble parfumé aux herbes	35
<b>Spaghettone Pastificio Mancini au homard bleu</b> _____ sa sauce, tomate, parfum de citron	55
<b>Trofie al pesto</b> _____ pommes de terre, haricots verts	28
<b>Ravioli aux herbes</b> _____ beurre français et thym	28

---

## LES PLATS

---

<b>Filet de poisson du jour</b> _____ à la ligure	38
<b>Pêche du jour</b> _____ <small>100 gr</small>	12
<b>Friture de petits mollusques de la baie</b> _____ légumes croquants, mayonnaise au persil et citron vert	32
<b>Poulpe grillé</b> _____ écrasé de patates douces, condiment aux herbes, huile au paprika fumé	35
<b>Entrecôte de Fassona</b> _____ haricots verts à l'ail, échalote	38



---

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Salade mesclun d'Anna	10
Légumes grillés ou vapeur	13

---

## LES DESSERTS

---

Tiramisù copeaux de chocolat noir	14
Babà de notre ami Iacobucci citron confit, crème chantilly	15
La Pavlova fruits de saison, meringue, poudre d'hibiscus	14
Salade d'agrumes granité Campari, menthe fraîche	14
Assortiment de fruits frais de saison	22
La Luba boule de glace à la crème avec espresso	10
Glaces et sorbets de la Spiaggetta	14

Pain et couvert	5
-----------------	---



Nous vous remercions de nous signaler toute intolérance ou allergie.

Le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement de congélation préventif conforme aux prescriptions du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.  
\*Certains produits, s'ils ne sont pas disponibles sur le marché, peuvent être utilisés sous forme surgelée.

# LUNCH BY THE SEA

---

## THE STARTERS

---

<b>Red prawn carpaccio</b> _____	34
citrus sauce vierge, tapioca pearls, basil oil	
<b>Catch of the day</b> _____	30
marinated with lemon, green apple, ginger, fennel salad	
<b>Fassona beef tartare</b> _____	28
seasoned at the table	
<b>Sant'Ilario Parma ham</b> _____	30
gnocco fritto	
<b>Roasted bell pepper salad</b> _____	28
marinated anchovies, extra virgin olive oil, stracciatella cream, pine nuts	
<b>Buffalo mozzarella</b> _____	28
tomato carpaccio, apricot, basil	

---

## THE RAW SELECTION

---

### Our selection of raw seafood

<b>Gillardeau n°2</b> _____	each	6
slightly spicy tomato gazpacho		
<b>Camargue n°2</b> _____	each	6
shallot vinaigrette		
<b>Sanremo red prawn</b> _____	each	12
<b>Langoustine</b> _____	each	12

---

## THE SALADS

---

<b>Niçoise</b> _____	25
<b>Mediterranean tabbouleh</b> _____	33
shellfish, cherry tomatoes, mint, basil	
<b>Greek salad</b> _____	25
feta, melon, watermelon, cucumber, olives	

---

## THE PASTAS

---

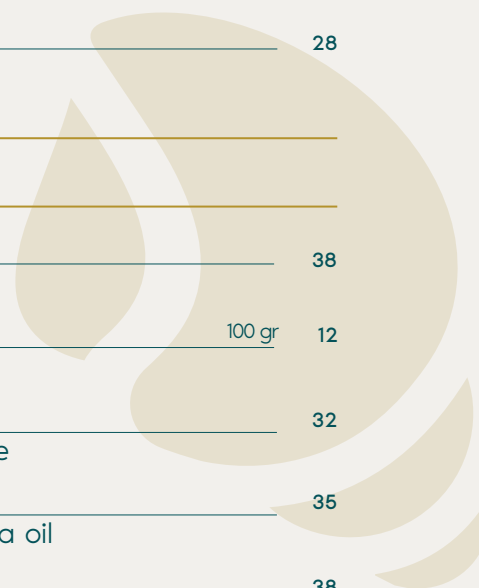
<b>Linguine alle vongole</b> _____	35
fragrant herb crumble	
<b>Spaghettono Pastificio Mancini with blue lobster</b> _____	55
tomato, lemon notes	
<b>Trofie al pesto</b> _____	28
potatoes, green beans	
<b>Herb ravioli</b> _____	28
french butter and thyme	

---

## THE MAINS

---

<b>Fillet of today's catch</b> _____	38
catch Ligurian-style	
<b>Catch of the day</b> _____	100 gr 12
gently oven-roasted, salmoriglio	
<b>Fried small calamari from the bay</b> _____	32
crispy vegetables parsley, lime mayonnaise	
<b>Grilled octopus</b> _____	35
sweet potato mash, herbs, smoked paprika oil	
<b>Fassona entrecôte</b> _____	38
green beans, vinaigrette and shallots	



---

## THE SIDES

---

Anna's mixed salad _____	10
Grilled or steamed vegetables _____	13

---

## THE DESSERTS

---

Tiramisù _____ dark chocolate shavings	14
Babà by our friend Iacobucci _____ candied lemon, chantilly cream	15
Pavlova _____ seasonal fruits, meringue, hibiscus powder	14
Citrus salad _____ Campari granita, fresh mint	14
Sliced fresh seasonal fruit _____	22
Luba _____ vanilla ice cream with espresso	10
Spiggetta's ice creams and sorbets _____	14
Brad and cover charge _____	5



Thank you for informing us of any intolerances or allergies.

Fish meant to be eaten raw has been subjected to a preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of regulation (EC) 853/2004 annex III section VIII chapter 3 letter D point 3".

\*Some products, if not available on the market, could be used frozen.



**LA SPIAGGETTA DEI  
BALZI ROSSI**

LEISURE BY THE SEA



# LA SPIAGGETTA DEI BALZI ROSSI

LEISURE BY THE SEA

x *Mauro Colagreco*

Attraverso questo menu, ispirato alla ricchezza dei prodotti mediterranei e alla bellezza della gastronomia italiana, la cucina di Mauro Colagreco si esprime con naturalezza, in un dialogo costante con il mare e le stagioni, e in un profondo rispetto per la natura.  
Buona degustazione!

*À travers ce menu, inspiré par la richesse des produits méditerranéens et la beauté de la gastronomie italienne, la cuisine de Mauro Colagreco s'exprime comme une évidence, dans un dialogue constant avec la mer et les saisons, et dans un profond respect de la nature.  
Joyeuse dégustation !*

*Through this menu, inspired by the richness of Mediterranean products and the beauty of Italian gastronomy, Mauro Colagreco's cuisine expresses itself naturally, in a constant dialogue with the sea and the seasons, and with a deep respect for nature.  
Enjoy your tasting!*



# LA CENA SOTTO LE STELLE

---

## PER INIZIARE

---

<b>Carpaccio di gamberi rossi</b> _____	34
salsa vierge agli agrumi, perle di tapioca, olio al basilico	
<b>Pescato del giorno</b> _____	30
marinato al limone, mela verde, zenzero, insalata di finocchio	
<b>Tartare di Fassona</b> _____	28
condita al tavolo	
<b>Insalata di peperoni confit</b> _____	28
alici marinate e all'olio evo, crema di stracciatella, pinoli	
<b>Tabulè mediterraneo all'astice</b> _____	35
pomodorini, menta e basilico, gazpacho di pomodoro	

---

## I CRUDI

---

### La nostra selezione di crudi

<b>Gillardeau n°2</b> _____	al pezzo	6
gazpacho di pomodoro leggermente piccante		
<b>Camargue n°2</b> _____	al pezzo	6
vinaigrette allo scalogno		
<b>Gambero rosso di Sanremo</b> _____	al pezzo	12
<b>Scampo</b> _____	al pezzo	12

---

## LE PASTE

---

<b>Linguine alle vongole veraci</b> _____	35
crumble profumato alle erbe	
<b>Spaghettoni Pastificio Mancini all'astice blu</b> _____	55
pomodoro, profumo di limone	
<b>Risotto Acquerello</b> _____	38
gambero rosso, bottarga, trombette	
<b>Paccheri alla carbonara</b> _____	30
guanciale croccante, fiocchi di pecorino	

---

## I SECONDI

---

<b>Filetto di pescato del giorno</b> _____	38
alla ligure	
<b>Il pescato del giorno</b> _____	12
cotto dolcemente al forno, salmoriglio	100 gr
<b>Polpo grigliato</b> _____	35
schacciata di patate dolci alle erbe, olio alla paprika affumicata	
<b>Entrecôte di Fassona</b> _____	38
fagiolini all'agro, scalogno	
<b>Costata di Manzo</b> _____	120
patatine novelle al rosmarino, salsa chimichurri	per 2 persone



---

## I CONTORNI

---

La misticanza di Anna _____	10
Verdure grigliate o al vapore _____	13

---

## I DOLCI

---

Tiramisù _____ scaglie di cioccolato fondente	14
Babà del nostro amico Iacobucci _____ limone candito, crema chantilly	15
La Pavlova _____ frutta di stagione, meringa, polvere di hibiscus	14
Mousse al cioccolato frutti rossi _____	16
La Luba _____ pallina di gelato alla crema con caffè espresso	10
I gelati e sorbetti della Spiaggetta _____	14

Pane e coperto _____	5
----------------------	---



Vi ringraziamo per segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

Il pesce destinato per essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III° sezione VIII capitolo 3° lettera D punto 3°.  
\*Alcuni prodotti, se non disponibili sul mercato, potrebbero essere utilizzati surgelati.

# LE DÎNER SOUS LES ÉTOILES

---

## POUR COMMENCER

---

**Carpaccio de gambas rouges** \_\_\_\_\_ 34  
sauce vierge aux agrumes, perles de tapioca, huile au basilic

**Pêche du jour** \_\_\_\_\_ 30  
marinée au citron, pomme verte et gingembre, salade de fenouil

**Tartare de Fassona** \_\_\_\_\_ 28  
assaisonné à table

**Salade de poivrons confits** \_\_\_\_\_ 28  
anchois marinés à l'huile d'olive extra vierge,  
crème de stracciatella, pignons

**Taboulé méditerranéen au homard** \_\_\_\_\_ 35  
tomates cerises, menthe et basilic, gaspacho de tomate

---

## LES CRUS

---

### Notre sélection de crus de la mer

**Gillardeau n°2** \_\_\_\_\_ pièce 6  
gaspacho de tomate légèrement pimenté

**Camargue n°2** \_\_\_\_\_ pièce 6  
vinaigrette à l'échalote

**Gambas rouge de Sanremo** \_\_\_\_\_ pièce 12

**Langoustine** \_\_\_\_\_ pièce 12

---

## LES PÂTES

---

<b>Linguine alle vongole</b> _____	35
crumble parfumé aux herbes	
<b>Spaghettoni Pastificio Mancini au homard bleu</b> _____	55
sa sauce, tomate, parfum de citron	
<b>Risotto Acquerello</b> _____	38
gambas rouges, bottarga, courgettes trompette	
<b>Paccheri alla carbonara</b> _____	30
guanciale croustillant, copeaux de pecorino	

---

## LES PLATS

---

<b>Filet de poisson du jour</b> _____	38
à la ligure	
<b>Pêche du jour</b> _____	120 gr 12
cuit doucement au four, salmoriglio	
<b>Poulpe grillé</b> _____	35
écrasé de patates douces, condiment aux herbes, huile au paprika fumé	
<b>Entrecôte de Fassona</b> _____	38
haricots verts à l'ail, échalote	
<b>Côte de Bœuf</b> _____	pour 2 personnes 120
pommes de terre nouvelles au romarin, sauce chimichurri	



---

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Salade mesclun d'Anna _____	10
Légumes grillés ou vapeur _____	13

---

## LES DESSERTS

---

Tiramisù _____	14
copeaux de chocolat noir	
Babà de notre ami Iacobucci _____	15
citron confit, crème chantilly	
La Pavlova _____	14
fruits de saison, meringue, poudre d'hibiscus	
Mousse au chocolat fruits rouges _____	16
La Luba _____	10
boule de glace à la crème avec espresso	
Glaces et sorbets de la Spiaggetta _____	14

Pain et couvert _____	5
-----------------------	---



Nous vous remercions de nous signaler toute intolérance ou allergie.

Le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement de congélation préventif conforme aux prescriptions du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

\*Certains produits, s'ils ne sont pas disponibles sur le marché, peuvent être utilisés sous forme surgelée.

# DINNER UNDER THE STARS

---

## THE STARTERS

---

<b>Red prawn carpaccio</b> _____	34
citrus sauce vierge, tapioca pearls, basil oil	
<b>Catch of the day</b> _____	30
marinated with lemon, green apple, ginger, fennel salad	
<b>Fassona beef tartare</b> _____	28
seasoned at the table	
<b>Roasted bell pepper salad</b> _____	28
marinated anchovies, extra virgin olive oil, stracciatella cream, pine nuts	
<b>Mediterranean lobster tabbouleh</b> _____	35
cherry tomatoes, mint and basil, tomato gazpacho	

---

## THE RAW SELECTION

---

### Our selection of raw seafood

<b>Gillardeau n°2</b> _____	each	6
slightly spicy tomato gazpacho		
<b>Camargue n°2</b> _____	each	6
shallot vinaigrette		
<b>Sanremo red prawn</b> _____	each	12
<b>Langoustine</b> _____	each	12

---

## THE PASTAS

---

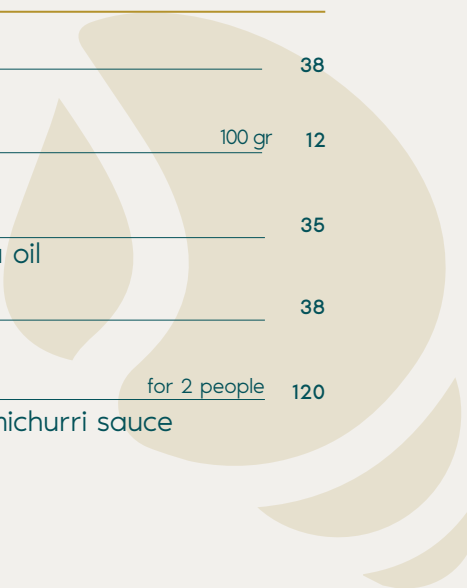
<b>Linguine alle vongole</b> _____	35
fragrant herb crumble	
<b>Spaghettono Pastificio Mancini with blue lobster</b> _____	55
tomato, lemon notes	
<b>Acquerello risotto</b> _____	38
red prawns bottarga, trombetta zucchini	
<b>Paccheri alla carbonara</b> _____	30
crispy guanciale, pecorino shavings	

---

## THE MAINS

---

<b>Fillet of today's catch</b> _____	38
catch Ligurian-style	
<b>Catch of the day</b> _____	100 gr 12
gently oven-roasted, salmoriglio	
<b>Grilled octopus</b> _____	35
sweet potato mash, herbs, smoked paprika oil	
<b>Fassona entrecôte</b> _____	38
green beans, vinaigrette and shallots	
<b>Côte de Boeuf</b> _____	for 2 people 120
roasted baby potatoes with rosemary, chimichurri sauce	



---

## THE SIDES

---

Anna's mixed salad	10
Grilled or steamed vegetables	13

---

## THE DESSERTS

---

Tiramisù	14
dark chocolate shavings	
Babà by our friend Iacobucci	15
candied lemon, chantilly cream	
Pavlova	14
seasonal fruits, meringue, hibiscus powder	
Chocolate mousse red berries	16
Luba	10
vanilla ice cream with espresso	
Spiaggetta's ice creams and sorbets	14

Brad and cover charge	5
-----------------------	---



Thank you for informing us of any intolerances or allergies.

Fish meant to be eaten raw has been subjected to a preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of regulation (EC) 853/2004 annex III section VIII chapter 3 letter D point 3".

\*Some products, if not available on the market, could be used frozen.



**LA SPIAGGETTA DEI  
BALZI ROSSI**

LEISURE BY THE SEA