

## *Antipasti*

<i>Il nostro Branda su crema di fagioli di Pigna e crumble di pane di Triora</i>	<i>€ 18</i>
<i>Uovo "cbt" a 63°, beurre blanc e bottarga</i>	<i>€ 18</i>
<i>Calamaro grigliato su vellutata di ceci, chips di cavolo nero ed erba cipollina</i>	<i>€ 22</i>
<i>Pescato in oliocottura, puntarelle all'acciuga, agrumi e salsa tartara</i>	<i>€ 24</i>
<i>Crudo della barca</i>	<i>€ 35</i>
<i>Carciofo crudo e Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	<i>€ 16</i>

## *Primi piatti*

<i>Tagliolino al Gambero Viola di Sanremo</i>	<i>€ 28</i>
<i>Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pescatrice e bottarga</i>	<i>€ 22</i>
<i>Fusillone al ragù di polpetti e parmantier di patata viola</i>	<i>€ 20</i>
<i>Gnocchetti di patate rosse, ragù di carne a lenta cottura e fonduta di parmigiano</i>	<i>€ 19</i>



## *Secondi piatti*

<i>Pescato del giorno</i>	<i>€ 9 x 100gr</i>
<i>Gamberi e/o Scampi (crudi, griglia o vapore)</i>	<i>€ 12 x 100gr</i>
<i>Filetto di pescato e verdure di stagione</i>	<i>€ 28</i>
<i>Fritto della nostra barca</i>	<i>€ 25</i>
<i>La nostra bouillabaisse</i>	<i>€ 25</i>
<i>Filetto di maialino "cbt", il suo fondo e verdure</i>	<i>€ 25</i>

## *Per un momento dolce € 9*

<i>Pavlova con crema pasticcera alla vaniglia e frutti di bosco</i>	
<i>La nostra zuppa inglese</i>	
<i>Pera, cioccolato e nocciola: mousse al cioccolato, gel alla pera e crumble al cacao</i>	
<i>Tortino al cioccolato dal cuore morbido e frutti rossi</i>	
<i>Gelato/sorbetto artigianale</i>	<i>€ 7</i>
<i>Frutta fresca</i>	<i>€ 7</i>

*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente 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.ù*

*\* Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda pure informazioni sulle nostre pietanze.*

*Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.*