



*pensato e preparato da
Chef Paolo Ferrua*

LE ROCCE DEL CAPO

Spedaletti

Antipasti *

<i>Acciughe ripiene con Mostarda e Miele di Castagne</i>	11
<i>Fritto di Calamari e Carciofi di Sanremo</i>	10
<i>Brandacujun della tradizione</i>	10
<i>Insalatina tiepida di mare</i>	10

Primi *

(con paste fresche e ripiene di nostra produzione)

<i>Fettuccine integrali di Carciofi e Gamberi</i>	15
<i>Ravioli di Baccalà in salsa di Pesto genovese e pomodori datterini</i>	15
<i>Trofie al ragù di Cinghiale</i>	14
<i>Gnocchi al profumo di Tartufo</i>	13
<i>Spaghetti di Borrachine con Acciughe, pomodori secchi e pane tostato</i>	15
<i>Risotto tutto il mare</i>	15
<i>Minestrone alla Genovese</i>	10

Secondi *

<i>Frittura mista di Pesce locale</i>	15
<i>Zuppetta di Paranza</i>	14
<i>Trancio di Salmone con purea di sadanorapa al Tartufo e cavolo nero</i>	15
* * *	
<i>Nodino scottato e topinambur souté</i>	14
<i>Coniglio alla ligure</i>	14
<i>Stoccafisso accomodato alla ligure</i>	16
<i>Pescato del giorno al forno, alla griglia o al sale</i>	€/gr

Contorni *

<i>Purea di patate</i>	4
<i>Verdure del contadino alla griglia</i>	4
<i>Patate al forno</i>	4
<i>Spinaci allo zenzero</i>	4

Dessert *

<i>Tiramisù</i>	5
<i>Tortino al cioccolato</i>	5
<i>Millefoglie alla frutta</i>	5
<i>Bavarese all'arancio</i>	5