

Antipasti



INSALATA DI MARE CASTELLETTO 14,5

Polpo Mediterraneo | Seppia | Moscardino | Gamberi | Farro | Prezzemolo | Avocado |
Mango | Papaya | Ananas | Anguria | Lime | Olio Extravergine di Oliva

IL TENTACOLO DI TOTANO IN GUAZZETTO 12

Tentacolo di Totano | Salsa Pomodoro | Olive Taggiasche | Timo | Aglio |
Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo | Crostone di Focaccia Tostata



COZZE ALLA MARINARA 10

Cozze | Aglio | Prezzemolo | Limone | Pepe



ACCIUGHE RIPIENE SU LETTO DI RUCOLA 13

Acciughe | Patate | Bietole | Parmigiano | Aglio | Pepe | Timo |
Maionese alla Curcuma | Maionese al Basilico | Rucola

I Nostri Crudi



FESTIVAL DI SANREMO 20

Gamberi Viola di Sanremo | Pesche | Fiocchi di Latte | Pomodorini Rossi e Gialli |
Basilico | Olio Extravergine di Oliva | Riduzione di Aceto Balsamico



TARTARE DI TONNO ROSSO 15

Tartare di Tonno Rosso | Avocado | Burrata | Uovo di Lompo | Lime |
Olio Extravergine di Oliva



TARTARE DI FASSONA 15

Tartare di Fassona | Olio Extravergine | Pepe | Bocconcini di Bufala | Pesche |
Pomodoro | Riduzione di Aceto Balsamico



SELEZIONE di OSTRICHE:



La Friandise n°4 5/cad



La Belle du Nordet n°3 5,5/cad



GAMBERO VIOLA DI ONEGLIA 7/Cad



SCAMPO NOSTRANO 9/Cad



CAVIALE 20gr 45

Primi

IL NOSTRO SPAGHETTO ALLO SCOGLIO 18

Spaghetti "De Cecco" | Scampo | Gamberi | Granchio | Cannolicchi | Cozze | Vongole | Polpo | Seppia | Moscardino | Pomodoro | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo | Panure



TAGLIOLINO VONGOLE 15 / CON BOTTARGA DI MUGGINE "SARDEGNA" + 4

Vongole | Prezzemolo | Aglio | Pepe | Olio Extravergine di Oliva



PACCHERO NERO CON TONNO ROSSO 14

Pacchero al Nero di Seppia | Bocconcini di Tonno Rosso | Melanzana | Olive Taggiasche | Pomodorini | Olio Extravergine di Oliva | Pepe



TROFIE AL PESTO 12

Trofie | Pesto Genovese | Patate | Fagiolini | Basilico | Olio Extravergine di Oliva



IL CLASSICO SPAGHETTO AL POMODORO 9

Spaghetti "De Cecco" | Salsa di Pomodoro | Olio Extravergine di Oliva | Basilico

Secondi



TRANCIO DI OMBRINA SELVAGGIA ALLA LIGURE 22

Ombрина | Patate | Pinoli | Pomodorini | Olive Taggiasche | Timo | Pepe | Olio Extravergine di Oliva | Aglio | Prezzemolo | Panure



BRANZINO MEDITERRANEO PIASTRATO 16

Branzino | Olio Extravergine di Oliva | Sale | Pepe | Prezzemolo | Aglio | Patate | Rosmarino



FRITTURA DI ACCIUGHE NOSTRANE 15

Acciughe | Zucchine | Carote | Olio di Semi | Farina di Semola | Farina 00 | Limone



FRITTO MISTO 20

Totano | Gamberi | Paranza | Zucchine | Carote | Farina di Semola | Farina 00 | Olio di Semi | Limone



FISH & CHIPS 14

Filetto di Pescato | Panure Aromatica(Granella di Pane, Basilico, Prezzemolo, Timo, parmigiano, Lime) | Maionese al Latte | Maionese al Basilico | Limone



TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 22

Fassona piemontese | Patate al rosmarino | Salsa Castelletto | Maionese alla Curcuma | Rucola | Riduzione di Aceto Balsamico



HAMBURGER DI FASSONA 200gr 15

Hamburger di Fassona | Erbe Aromatiche | Insalata | Patate Fritte | Maionese al Latte | Maionese alla Curcuma

SERVIZIO 2



Ordinabile all'ombrellone

Dal Nostro Acquario

TAGLIOLINI ALL'ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO 27

Tagliolini all' Uovo | Mezzo Astice Blu | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi |
Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA 29

Tagliolini all' Uovo | Mezza Aragosta | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi
| Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine | Panure

TAGLIOLINI AL GRANCHIO 19

Tagliolini all' Uovo | Mezzo Granchio | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi
| Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine | Panure



ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO GRIGLIATO 40

Astice Intero Grigliato | Verdure di Stagione |
Salsa Castelletto | Olio Extravergine



ARAGOSTA GRIGLIATA 45

Aragosta Intera Grigliata | Verdure di Stagione |
Salsa Castelletto | Olio Extravergine

Ingalate



BURRATA CAPRESE 12

Burrata | Maionese al Basilico | Pomodorini Rossi e Gialli | Pomodoro | Riduzione
Aceto Balsamico | Focaccia | Cipolla di Tropea | Rucola | Olio Extravergine



SEXY SALAD 15

Salmone | Uova di Lompo | Avocado | Riso Venere | Rapanello |
Barbabietola | Sesamo | Lime | Peperone | Timo



CHICKEN SALAD 13

Bastoncini di Pollo | Misticanza | Salsa Tzatziki | Crostini Rustici | Ananas |
Parmigiano Reggiano 36 Mesi



TROPICAL SALAD 18

Tartare di Tonno Rosso | Gambero al Vapore | Riso Venere | Peperone | Mango |
Ananas | Cavolo Rosso | Feta | Maionese alla Curcuma | Maionese al Basilico |
Germogli | Crocchette di Patate al Latte

SERVIZIO 2



no glutine



Ordinabile all'ombrellone

Sandwich Gourmet



RED PILLI 16

Pane Nero al carbone vegetale | Tartare di Tonno Rosso | Insalata verde | Cipolla di Tropea | Pomodoro | Burrata | Verza Rossa | Maionese al Latte aromatizzata alla Curcuma | Maionese Classica



WILDNESS 15

Pane Nero al carbone vegetale | Sashimi di Salmone | Avocado | Cipollotto | Insalata verde | Pomodoro Giallo | Verza | Salsa Yogurt



PORTOFINO 14

Pane Bianco | Filetti di Acciuga sott'olio | Insalata verde | Pomodoro | Peperone rosso e giallo | Patè di Pomodoro secco | Burrata



TERRE ROSSE 12

Pane Bianco | Hamburger di Fassona Piemontese | Verza | Pomodoro | Cetriolo sott'aceto | Edamer | Cipolla di Tropea | Insalata | Maionese Classica | Salsa Yogurt

Dessert



CHEESECAKE
CIOCCOLATO 8

AL



CHEESECAKE
MANGO 8

AL



TIRAMISU'
CASTELLETTO 8



SORBETTO
ALL'ANANAS 6



SORBETTO
FRAGOLA 6

ALLA

TAGLIATA DI
ANANAS 7

7

SERVIZIO 2



Ordinabile all'ombrellone

Acqua, Birra e Vino



Acqua San Pellegrino da 0.75 cl **3,50**

Acqua microfiltrata da 0.75 cl naturale e frizzante **2,50**



Birra "Angelo Poretti" Spina piccola **4**

Birra "Angelo Poretti" alla Spina media **5**

Birra Artigianale Giulietta IGA 500 ml **8**



Calice di Pigato bianco
Cantina De Peri - Ranzo **6**

Calice di Curtefranca bianco biologico
Cantina Ricci Curbastro **6,50**



Calice di Prosecco Superiore Valdobbiadene
Cantina Ca' Vittoria **6**



Calice di Dolcetto d'Alba Rosso "Prunotto"
Cantina Prunotto - Alba **5,5**



Vino bianco o rosato ligure - Cantina Lunae Bosoni
Calice **5** ¼ di litro **6** ½ litro **10**

SERVIZIO 2

Preghiamo i Signor Clienti di comunicare ai camerieri qualsiasi tipo di
allergia/intolleranza

Le guarnizioni presenti nei piatti (petali, fiori, germogli, panure non sono
scritte nel menù

Tutto il pesce da noi acquistato destinato ed essere consumato crudo, praticamente crudo o cotto 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

* Nel caso di irreperibilità del prodotto fresco (Preventivamente abbattuto) potrebbe essere utilizzato il medesimo congelato