

TRATTORIA - PIZZERIA
PORTOVECCHIO
 SANREMO



✦ **ANTIPASTI** ✦

Misto di antipasti caldi e freddi

Tagliere di salumi e formaggi con confetture	18
Prosciutto Crudo di Parma DOP	12
Burrata, pomodorini gialli e rossi	12
Crostini imburrati e acciughe del Cantabrico	12
Antipasto misto della Trattoria <i>(Frittella di branda, acciuga fritta, vitello tonnato, barbajua)</i>	16
Polpo e patate alla ligure con taggiasche	16
"Brandacujun" baccalà mantecato alla ponentina	16
Acciughe impanate e fritte	14
Vitello tonnato	16
Sauté di cozze e vongole <i>leggermente piccante</i>	16

✦ **PRIMI PIATTI** ✦

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci	18
Tagliolini fresco all'Astice	28
Gnocchetti di patate con crema di zucca e scampi	18
Tagliatelle fresche al ragù di coniglio	18
Risotto ai frutti di mare	24
Le trofie pesto patate e fagiolini	16
Ravioli Sanremaschi	14
<i>(burro e salvia, pomodoro, ragù di coniglio)</i>	

✦ **SECONDI** ✦

Pescato del giorno, patate, olive taggiasche e pinoli	24
Fritto misto del Portovecchio <i>(calamari, acciughe, gamberi, verdure)</i>	26
Stoccafisso in casseruola, pomodoro patate olive	18
Melanzana arrosto ripiena di caponata	12
Coniglio alla ligure	18
Porchetta arrosto con patate al forno	20
Entrecote di manzo 300g	26
<i>patate rosolate al rosmarino e demi-glace</i>	
Brasato di guancia di vitello al vino rosso con puré	24
Milanese di pollo con patatine fritte	14

✦ **CONTORNI** ✦

Patate al forno	6
Patate fritte	6
Purè	6
Caponata di verdure	6
Insalata verde	5

✦ **PIZZE** ✦

scopri tutte le nostre pizze

Margherita <i>Passata di pomodoro, fior di latte, basilico</i>	8
Cotto <i>Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i>	9
Bufala <i>Passata di pomodoro, pomodorini, bufala, basilico</i>	10
Napoli <i>Passata di pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi</i>	9
Diavola <i>Passate di pomodoro, fior di latte, spianata piccante</i>	9
4 stagioni <i>Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive taggiasche, carciofini</i>	10
La Romana <i>Fior di latte, fonduta di pecorino, chips di guancia, pomodori secchi e pepe</i>	12
La Parma <i>Crema di datterino giallo, stracciatella di bufala, prosciutto crudo di Parma dop</i>	15
La Bolognese <i>Burrata, pistacchio, mortadella</i>	14
La Vegetariana <i>Crema di peperone arrosto, cipolla rossa confit, chips di zucchine, fonduta di parmigiano, polvere di taggiasche</i>	12
La Sanremasca <i>Crema di zucca, stracciatella, tartare di gambero rosa al lime, tarallo sbriciolato</i>	18
La 4 Formaggi <i>Fior di latte, parmigiano, gorgonzola, fonduta di pecorino e formaggio erborinato, miele</i>	14

✦ **DOLCI** ✦

Scopri i dolci della casa

Tiramisù con salsa al cioccolato	8
Panna cotta <i>(cioccolato, caramello, frutti di bosco)</i>	8
Mousse ai tre cioccolati con crumble di nocciole	8
Tarte tatin con gelato alla cannella	8
Crostatina al limone e meringa	8
Crema catalana	8
Sorbetto al limone	8



✦ **STARTERS** ✦

Mixed hot and cold appetizers

Selection of cold cuts and cheeses with jams	18
Parma DOP Prosciutto	12
Burrata, yellow and red cherry tomatoes	12
Buttered crostini with Cantabrian anchovies	12
Mixed starter from the Trattoria <i>(Fried cod fritter, fried anchovy, veal with tuna sauce, "barbajua")</i>	16
Octopus and potatoes Ligurian style with Taggiasca olives	16
"Brandacujun" whipped salt cod Ponentina style	16
Breaded and fried anchovies	14
Veal with tuna sauce	16
Sautéed mussels and clams <i>with a hint of spice</i>	16

✦ **FIRST COURSES** ✦

Gragnano spaghetti with fresh clams	18
Fresh tagliolini with Lobster	28
Potato gnocchi with pumpkin cream and scampi	18
Fresh Tagliatelle with Rabbit Ragù	18
Seafood Risotto	24
Trofie with Pesto, Potatoes, and Green Beans	16
Sanremo-style Ravioli <i>(Butter and Sage, Tomato Sauce, Rabbit Ragù)</i>	14

✦ **MAIN COURSES** ✦

Catch of the day, potatoes, Taggiasca olives, and pine nuts	24
Mixed seafood fry from Portovecchio <i>(calamari, anchovies, shrimp, vegetables)</i>	26
Casserole-cooked salt cod <i>with tomatoes, potatoes, and olives</i>	18
Roasted eggplant stuffed with caponata	12
Rabbit Ligurian style	18
Roasted Porchetta with Baked Potatoes	20
300g Beef entrecote <i>rosemary roasted potatoes, and demi-glace</i>	26
Braised veal cheek in red wine with mashed potatoes	24
Chicken Milanese with fries	14

✦ **SIDES** ✦

Oven-baked potatoes	6
French fries	6
Mashed potatoes	6
Vegetable caponata	6
Green salad	5

✦ **PIZZE** ✦

Discover all our pizzas

Margherita <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	8
Cotto <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham</i>	9
Bufala <i>Tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>	10
Napoli <i>Tomato sauce, mozzarella, Cantabrian anchovies, capers</i>	9
Diavola <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	9
4 stagioni <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, Taggiasca olives, artichokes</i>	10
La Romana <i>Mozzarella, pecorino fondue, guanciale chips, sun-dried tomatoes, and pepper</i>	12
La Parma <i>Yellow date tomato cream, buffalo stracciatella, Parma DOP prosciutto</i>	15
La Bolognese <i>Burrata, pistachio, mortadella</i>	14
La Vegetariana <i>Roasted pepper cream, confit red onion, zucchini chips, parmesan fondue, Taggiasca olive powder</i>	12
La sanremasca <i>Pumpkin cream, stracciatella, pink prawn tartare with lime, crumbled taralli</i>	18
La 4 Formaggi <i>Mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino fondue, blue cheese, honey</i>	14

✦ **DESSERTS** ✦

Discover our homemade desserts

Tiramisu with Chocolate Sauce	8
Panna Cotta <i>(Chocolate, Caramel, Mixed Berries)</i>	8
Triple Chocolate Mousse with Hazelnut Crumble	8
Tarte Tatin with Cinnamon Ice Cream	8
Lemon Tartlet with Meringue	8
Crème Catalane	8
Lemon Sorbet	8



✦ **ENTRÉES** ✦

Assortiment d'entrées chaudes et froides

Plateau de charcuterie et fromages avec confitures	18
Prosciutto de Parme DOP	12
Burrata, tomates cerises jaunes et rouges	12
Crostinis beurrés avec anchois du Cantabrico	12
Entrées de la Trattoria <i>(Beignet de morue, anchois frit, veau tonne "barbajua")</i>	16
Poulpe et pommes de terre à la ligurienne avec olives Taggiasche	16
"Brandacujun" morue battue à la Ponentina	16
Anchois panes et frites	14
Veau tonnè	16
Sauté de moules et palourdes <i>légèrement épicé</i>	16

✦ **ENTRÉES** ✦

Spaghetti de Gragnano aux palourdes fraîches	18
Tagliolini frais au homard	28
Gnocchis de pommes de terre avec crème de potiron et langoustines	18
Tagliatelles fraîches au Ragout de Lapin	18
Risotto aux Fruits de Mer	24
Trofie au Pesto, Pommes de Terre et Haricots Verts	16
Raviolis Sanremasques <i>(Beurre et Sage, Sauce tomate, Ragout de Lapin)</i>	14

✦ **PLATS PRINCIPAUX** ✦

Poisson du jour, pommes de terre, olives Taggiasche et pignons de pin	24
Friture mixte de Portovecchio <i>(calamars, anchois, crevettes, légumes)</i>	26
Morue en cocotte, tomate, pommes de terre et olives	18
Aubergine rôtie farcie à la caponata	12
Lapin à la ligurienne	18
Porchetta Rôtie avec Pommes de Terre au Four	20
Entrecôte de boeuf 300g <i>pommes de terre rôties au romarin et demi-glace</i>	26
Joue de veau braisée au vin rouge avec purée	24
Escalope milanaise de poulet avec frites	14

✦ **ACCOMPAGNEMENTS** ✦

Pommes de terre au four	6
Frites	6
Purée de pommes de terre	6
Caponata de légumes	6
Salade verte	5

✦ **PIZZE** ✦

Decouvrez toutes nos pizzas

Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	8
Cotto <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit</i>	9
Bufala <i>Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic</i>	10
Napoli <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois du Cantabrico, capres</i>	9
Diavola <i>Sauce tomate, mozzarella, salami piquant</i>	9
4 Saisons <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives Taggiasche, artichauts</i>	10
La Romana <i>Mozzarella, fondue de pecorino, chips de guancia, tomates sechees et poivre</i>	12
La Parma <i>Crème de tomates datterino jaunes, stracciatella de bufflonne, prosciutto de Parme DOP</i>	15
La Bolognese <i>Burrata, pistache, mortadelle</i>	14
La Vegetarienne <i>Crème de poivrons rôtis, oignon rouge confit chips de courgettes, fondue de parmesan, poudre d olives Taggiasche</i>	12
La Sanremasca <i>Crema de potiron, stracciatella, tartare de crevettes roses au citron vert, taralli émiettés</i>	18
La 4 Fromages <i>Mozzarella, parmesan, gorgonzola, fondue de pecorino et fromage bleu, miel</i>	14

✦ **DESSERTS** ✦

Discover our homemade desserts

Tiramisù avec Sauce au Chocolat	8
Panna Cotta <i>(Chocolat, Caramel, Fruits Rouges)</i>	8
Mousse aux Trois Chocolats avec Crumble aux Noisettes	8
Tarte Tatin avec Glace à la Cannelle	8
Tartelettes au Citron et Meringue	8
Crème Catalane	8
Sorbet au Citron	8



OUR MENU
 Scan the QR code or digit
<https://www.21bistrotosanremo.it>

lascia la tua recensione su [Google](#)/[Tripadvisor](#)
 seguici su [trattoriaportovecchiosanremo](#) [f](#) [@](#)
 Via Nino Bixio, 55, **San Remo**
 +39 0184 199 1778