



## OUR MENU

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

TRATTORIA - PIZZERIA

# PORTOVECCHIO

SANREMO



Leave your review on [Google](#)/[Tripadvisor](#)  
Follow us on [trattoriaportovecchiosanremo](#)

Via Nino Bixio, 55, **San Remo**  
+39 0184 199 1778



## STARTERS

Mixed hot and cold appetizers

<b>MIXED APPETIZER - TRATTORIA STYLE</b> <i>(cod fritter, tuna carpaccio, zucchini flan, prawn in cocktail sauce)</i>	20
<b>Parma DOP Prosciutto</b>	14
<b>Burrata cheese and cherry tomatoes</b>	12
<b>Brandacujun</b> <i>(traditional Ligurian salt cod and potato dish)</i>	14
<b>Octopus and potatoes Ligurian style with Taggiasca olives</b>	18
<b>Breaded and fried anchovies</b>	14
<b>Sautéed mussels and clams</b>	18
<b>Beef tartare, Parmesan cream, lamb's lettuce and arugula pesto</b>	16
<b>Local fish tartare, avocado, lime and raspberry gel</b>	20
<b>Tuna carpaccio, orange and fennel salad with citrus dressing</b>	20
<b>Sanremo prawn</b>	7 Each
<b>Langoustine</b>	6 Each
<b>Oysters</b>	5 Each

## PIZZE

Discover all our pizzas

<b>La Margherita</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil</i>	8
<b>La Cotto</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham</i>	9
<b>La Bufala</b> <i>Tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>	10
<b>La Napoli</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Cantabrian anchovies, capers</i>	9
<b>La Diavola</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami</i>	9
<b>La 4 Stagioni</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, Taggiasca olives, artichokes</i>	10



## ENTRÉES

Assortiment d'entrées chaudes et froides

<b>ASSORTIMENT D'ENTRÉES - STYLE TRATTORIA</b> <i>(beignet de morue, carpaccio de thon, flan de courgettes, crevette en sauce cocktail)</i>	20
<b>Jambon cru de Parme</b>	14
<b>Burrata et tomates cerises</b>	12
<b>Brandacujun</b> <i>(spécialité ligurienne à base de morue et pommes de terre)</i>	14
<b>Poulpe et pommes de terre à la ligurienne avec olives Taggiasche</b>	18
<b>Anchois panés et frits</b>	14
<b>Moules et palourdes sautées</b>	18
<b>Tartare de bœuf, crème au parmesan, mâche et pesto de roquette</b>	16
<b>Tartare de poisson local, avocat, gel de citron vert et framboise</b>	20
<b>Carpaccio de thon, salade d'oranges et fenouil, vinaigrette aux agrumes</b>	20
<b>Crevette de Sanremo</b>	7 PER PIECE
<b>Langoustine</b>	6 PER PIECE
<b>Huitres</b>	5 PER PIECE

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Pommes de terre au four</b>	6
<b>Frites</b>	6
<b>Salade de tomates et basilic</b>	7
<b>Caponata de légumes</b>	7
<b>Salade verte</b>	6

## FIRST COURSES

<b>Gragnano spaghetti with clams</b>	20
<b>Fresh tagliolini with lobster</b>	28
<b>Gragnano fusilli with prawns and cured pork cheek</b>	22
<b>Fresh tagliatelle with rabbit ragout</b>	18
<b>Seafood risotto</b>	26
<b>Trofie with pesto, potatoes and green beans</b>	16
<b>Caprese-style ravioli</b> <i>(filled with burrata, tomato and basil sauce)</i>	16

<b>La Estiva</b> <i>Focaccia with Parma ham, arugula, and tomato</i>	14
<b>La Parmigiana</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, eggplant, provola, and Parmesan</i>	14
<b>La Sanremasca</b> <i>Zucchini cream, fior di latte mozzarella, zucchini flowers, prawn tartare</i>	18
<b>La Vegetariana</b> <i>Fior di latte mozzarella, seasonal vegetables, dried tomatoes</i>	12
<b>La Pescatora</b> <i>Tomato sauce, mussels, clams, prawns, and squid</i>	16
<b>La Primavera Ligure</b> <i>Focaccia with buffalo mozzarella, pesto, and datterino tomatoes</i>	14
<b>La Bomba Calabra</b> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Calabrian 'nduja, and pecorino cheese, fondue</i>	14

## PIZZE

Decouvrez toutes nos pizzas

<b>La Margherita</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, fior di latte, basilic</i>	8
<b>La Cotto</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, fior di latte, jambon cuit</i>	9
<b>La Bufala</b> <i>Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic</i>	10
<b>La Napoli</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, fior di latte, anchois du Cantabrique, câpres</i>	9
<b>La Diavola</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, fior di latte, salami piquant</i>	9
<b>La 4 Stagioni</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, fior di latte, jambon cuit, olives Taggiasche, artichauts</i>	10
<b>La Estiva</b> <i>Focaccia avec jambon cru, roquette et tomate</i>	14

## MAIN COURSES

<b>Roasted catch of the day</b> <i>with seasonal vegetables and potato cream</i>	24
<b>Portovecchio mixed fried seafood</b> <i>(squid, anchovies, prawns, vegetables)</i>	26
<b>Eggplant parmigiana millefeuille</b>	14
<b>Tuna tataki in pistachio crust</b> <i>with crispy onions, julienned zucchini and lemon mayo</i>	24
<b>Mixed grilled seafood</b> <i>(prawns, langoustines, squid, sea bass, tuna)</i>	30p.p
<b>Ligurian-style rabbit</b>	18
<b>Beef entrecôte 300g</b> <i>with rosemary-roasted potatoes and demi-glace</i>	26
<b>Breaded chicken cutlet with French fries</b>	14

## DESSERTS

Discover our homemade desserts

<b>Tiramisù</b>	8
<b>Panna cotta</b> <i>(chocolate, caramel, berries)</i>	8
<b>Peach tarte Tatin with salted caramel ice cream</b>	8
<b>Sliced pineapple with red berry coulis</b>	8
<b>Strawberries in Maraschino with ice cream or whipped cream</b>	8
<b>Chocolate cream tartlet</b> <i>(cocoa tartlet, chocolate bavarois, coconut crumble)</i>	8
<b>Lemon sorbet</b>	8

## PREMIERS COURS

<b>Spaghetti de Gragnano aux palourdes</b>	20
<b>Tagliolini frais au homard</b>	28
<b>Fusilli de Gragnano avec crevettes et joue de pore séchée</b>	22
<b>Tagliatelles fraîches au ragoût de lapin</b>	18
<b>Risotto aux fruits de mer</b>	26
<b>Trofie au pesto, pommes de terre et haricots verts</b>	16
<b>Raviolis à la Caprese</b> <i>(farci à la burrata, sauce tomate et basilic)</i>	16

## PLATS PRINCIPAUX

<b>Pavé de poisson du jour rôti</b> <i>avec légumes de saison et crème de pommes de terre</i>	24
<b>Friture mixte du Portovecchio</b> <i>(calamars, anchois, crevettes, légumes)</i>	26
<b>Millefeuille d'aubergines à la parmigiana</b>	14
<b>Tataki de thon en croûte de pistaches, oignons croustillants, julienne de courgettes et mayonnaise au citron</b>	24
<b>Grillade mixte de poisson</b> <i>(crevettes, langoustines, calmars, bar, thon)</i>	30p.p
<b>Lapin à la ligurienne</b>	18
<b>Entrecôte de bœuf 300g</b> , <i> pommes de terre rôties au romarin et sauce demi-glace</i>	26
<b>Escalope de poulet panée avec frites</b>	14

## DESSERTS

Laissez-vous tenter par nos desserts faits maison

<b>Tiramisu</b>	8
<b>Panna cotta</b> <i>(chocolat, caramel, fruits rouges)</i>	8
<b>Tarte Tatin à la pêche</b> <i>avec glace au caramel salé</i>	8
<b>Ananas frais avec coulis de fruits rouges</b>	8
<b>Fraises au Marasquin</b> <i>avec glace ou chantilly</i>	8
<b>Crèmeux au chocolat</b> <i>(tartelette au cacao, bavarois au chocolat, éclats de noix de coco)</i>	8
<b>Sorbet au citron</b>	8

