

la  
**la Vesca**  
BISTROT **SUL MARE**

WE  
  
love  
SEA

# RESTAURANT MENU

la  
Vespa



## ALLERGENI

### ALLERGENS



CEREALI  
GLUTEN

- CEREALI  
contenenti **glutine** e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



PESCI  
FISH

- PESCE e prodotti a base di pesce



LATTE  
MILK

- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



SENAPE  
MUSTAED

- SENAPE e prodotti a base di senape



MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



ANIDRIDE SOLFOROSA  
& SOLFITI  
SULPHITE

- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI  
concentrazioni sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale



SOIA  
SOY

- SOIA e prodotti a base di soia



CROSTACEI  
CRUSTACEAN

- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



ARACHIDI  
PEANUTS

- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi



FRUTTA A GUSCIO  
NUTS

- FRUTTA A GUSCIO  
come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



SEMI DI SESAMO  
SESAM SEED

- SEMI DI SESAMO  
e prodotti a base di semi di sesamo



LUPINI  
LUPINS

- LUPINI e prodotti a base di lupini



UOVA  
EGG

- UOVA e prodotti a base di uova



SEDANO  
CELERY

- SEDANO e prodotti a base di sedano

# RESTAURANT MENU

la  
vesca



## ANTIPASTI

### ENTRIES

#### **FLAN DI ORATE E TROMBETTE SUL CREMA DI BUFALA 15€**

*Sea bream and "trombette" zucchini flan on a bufala cream*

#### **TARTARE DI TONNO RUCOLA ,BURRATA E PISTACCHIO 17€**

*Tuna tartare with arucola, burrata cheese and pistachio*

#### **BRANDACUJUN, CIPOLLA FRITTA E PATÉ D OLIVA 15€**

*Brandacujun (typical dish made with stockfish and potatoes), fried onions and olive pate*

#### **CRUDO E MELONE 14€**

*Pomodoro, mozzarella, origano*

#### **INSALATA DI GAMBERI, AVOCADO E ARANCIA 17€**

*Shrimps salad, avocado and orange*

## PRIMI

### PASTAS

#### **RAVIOLI AL PESTO DI NOCI E RADICCHIO 15€**

*Ravioli with walnuts sauce and radish*

#### **GNOCCHI CON SPADA FRESCO, COZZE E PACHINO 16€**

*Gnocchi with fresh swordfish, mussels and Pachino's tomatoes*

#### **LASAGNE AL SALMONE 14€**

*Salmon lasagna*

#### **TAGLIOLINI AGLI SCAMPI ARANCIA E PECORINO 20€**

*Tagliolini with prawns, orange and pecorino cheese*

#### **ORECCHIETTE ALLE VONGOLE 17€**

*Orecchiette with clams*

# RESTAURANT MENU

la  
Vespa



## SECONDI

MAIN DISHES

### FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI TROMBETTE E MANDORLE SU CREMA DI PATATE 20€

*Sea bream fillet on a zucchini and almond crust with potato cream*

### CALAMARO RIPIENO DI COUS COUS E VERDURA 19€

*Calamar filled with cous cous and veggies*

### FRITTURA DI CALAMARI 17€

*Fried calamari*

### TRANCIO DI SPADA ALLA LIGURE 20€

*Ligurian style swordfish*

### FILETTO DI CARNE CON VERDURE 26€

*Beef fillet with veggies*

## ACCOMPAGNAMENTI

SIDES

### INSALATA MISTA 5€

*Mixed salad*

### INSALATA VERDE 4€

*Green salad*

### PATATINE FRITTE 5€

*French fries*

## I NOSTRI DOLCI

DESSERTS

### TIRAMISÙ 5€

*Tiramisù*

### PANNA COTTA 5€

*Panna Cotta*

### SEMIFREDDO ALL'AMARETTO 5€

*Amaretto semifreddo*

ALLERGIE, INTOLLERANZE O RICHIESTE SPECIALI? INFORMA IL NOSTRO STAFF!

# E DA BERE

la  
vesca



## VINI WINES

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
<b>BIANCHI</b> <i>WHITE</i>		
MELISSA, Cantina Librandi	6€	20€
CHARDONNAY, Cantina Capretto	6€	20€
VERMENTINO, Cantina Ramoino	7€	25€
PIGATO, Cantina Ramoino	7€	25€
<b>ROSSI</b> <i>RED</i>		
ASYLIA, Cantina Librandi	6€	20€
CHIANTI "PEPPOLI", Cantina Antinori	8€	30€
<b>ROSE</b> <i>ROSÈ</i>		
TERRE LONTANE, Cantina Librandi	6€	20€
<b>BOLLICINE</b> <i>SPARKLING WINES</i>		
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE, Cantina Ca' Del Bosco	8€	60€
IMPERIAL ICE, Cantina Moët & Chandon	9€	90€
SECCOEXTRA DRY, Cantina Valdo	7€	20€

## ACQUA WATER

NATURALE/GASATA 3€

## APERITIVI

5€

## BIBITE SOFT DRINK

IN LATTINA 5€

## DOPOCENA

AMARI 3€ DISTILLATI A PARTIRE DA 8€

## BIRRE BEERS

A PARTIRE DA 5€

## CAFFETTERIA

CAFFÈ 2€ TISANE 3

SCOPRI I NOSTRI EVENTI E INIZIATIVE, SEGUICI SUI SOCIAL:    @lavescasanremo