

Atavola

PER COMINCIARE

- €13 ACCIUGHE FRITTE E CHUTNEY MEDITERRANEO^{1, 4, 9}
- €12 ZUPPETTA DI COZZE (IN BIANCO O AL POMODORO)¹⁴ 
- €12 BRANDACUJUN, CROSTINO AL LIMONE, TAPENADE DI OLIVE^{1, 4}
- €10 QUINOA TRICOLORE, VERDURE IN SCAPECE, SALSA AL FORMAGGIO FRESCO E MENTA⁷ 
- €14 BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, INSALATA CROCCANTE E SALSA ALLA SENAPE¹⁰ 

I PRIMI

- €18 IL CACIUCCO ZUPPA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI AL POMODORO SU CROSTONI DI PANE TOSTATO^{1, 2, 4, 14} ***
- €15 SPAGHETTI ALLE VONGOLE^{1, 14}
- €20 SPAGHETTI AGLIO OLIO BOTTARGA DI TONNO DI CARLOFORTE E LIMONE^{1, 14}
- €10 SPAGHETTI POMODORO BURRATA E BASILICO^{1, 7}
- €13 MALTAGLIATI CU Ù PESIGU, PESTO, PATATE, FAGIOLINI^{1, 7}
- €16 RAVIOLI DI PREBUGGIÙN (BORRAGINE E VERDURE) FATTI A MANO, BURRO E SALVIA^{1, 7}

I FRITTI

- €16 FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI^{2, 7}
- €18 FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E ACCIUGHE^{2, 7}

LA GRIGLIA

- €24 BRANZINO ALLA GRIGLIA, PATATE E VERDURE ARROSTO O INSALATA⁴ 
- €15 POLPO ROSTICCIATO IN INSALATA PORTOGHESE (PATATE, POMODORO, SEDANO, CIPOLLA, OLIVE)^{9, 14} *** 
- €18 CALAMARI ALLA GRIGLIA, VERDURINE IN SCAPACE E PAN CROCCANTE^{1, 14} ***

LA CARNE

- €14 ROASTBEEF DI FASSONA PIEMONTESE COTTO ALLO SPIEDO, CIPOLLINE IN AGRODOLCE, INSALATA CROCCANTE E MAIONESE ALLA NOCCIOLA⁸ 

I DOLCI

- €7 I NOSTRI DOLCI DEL GIORNO ALLA LAVAGNA^{1, 3, 7, 8}

PICCOLE CANAGLIE

- €7 PASTA IN BIANCO¹
- €8 PASTA POMODORO O PESTO¹
- €10 COTOLETTA DI POLLO E PATATINE¹



 Prodotto Gluten Free
In caso di allergie e/o intolleranze alimentari ti chiediamo di informare tempestivamente il nostro personale di sala che si prenderà cura delle tue esigenze.

*** I prodotti contrassegnati da asterisco, secondo disponibilità, potrebbero essere freschi, congelati o abbattuti.

Gentile cliente, la ringraziamo per averci scelto e al fine della trasparenza dell'informazione al cliente nel rispetto del REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori, vi informiamo che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI di seguito descritti. La varietà e continua evoluzione delle nostre ricette non ci consentono la trascrizione completa degli alimenti in ogni singola preparazione. Pertanto, per conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto scelto non esitate a chiedere al personale di sala. Grazie e Buon appetito!!

ALLEGATO II, REG. UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L304/43)

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia

7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SEAGULL

BORDIGHERA

Lungomare Argentina, 7 - Bordighera | 0184 264487 | info@seagullbordighera.it



[seagull.bordighera](https://www.instagram.com/seagull.bordighera)
[#palapatime](https://www.instagram.com/palapatime)



La tua opinione è importante:
lascia una recensione



BOLLICINE

FRANCIA - Champagne

Champagne Brut Carte Noire (Veuve Cheurlin).....	 	€48
Champagne Brut La Cuvée (Laurent-Perrier)	 	€60

ITALIA - Lombardia

Franciacorta Brut (Villa Crespia)	 	€7 €32
Franciacorta Brut (Ferghettina)	 	€36
Franciacorta Cuvée Prestige Brut (Ca' del Bosco)	 	€55
Franciacorta Cuvée Prestige Brut (Ca' del Bosco) MAGNUM 1,5 lt.	 	€100

ITALIA - Trentino

Perlè Trento doc Brut (Ferrari)	 	€45
---------------------------------------	---	-----

ITALIA - Veneto

Prosecco Sup. di Valdobbiadene Extra Dry Le Bertole (Collinaris)	 	€5 €24
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry (Collinaris) MAGNUM 1,5 lt.....	 	€50
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Guida (Foss Marai)	 	€28

BOLLICINE ROSÉ

ITALIA - Lombardia

Franciacorta Rosé '61 (Berlucchi)	 	€42
Franciacorta Extra Brut Rosé (Villa Crespia).....	 	€8 €34

VINI BIANCHI

FRANCIA - Bourgogne

Chablis Saint Pierre Chardonnay (Albert Pic)	 	€54
--	---	-----

ITALIA - Liguria

Pigato RLP Cynus (Poggio dei Gorleri).....	 	€6 €26
Vermentino (Maria Donata Bianchi)	 	€6 €28
Vermentino Colli di Luni Boboli (Giacomelli)	 	€28

ITALIA - Alto Adige

Pinot Bianco Plotzner (San Paolo)	 	€28
Gewürztraminer Joseph (Hofstatter)	 	€7 €32
Sauvignon Winkl (Terlano)	 	€34

ITALIA - Sicilia

Insolia Colomba Platino (Duca di Salaparuta)	 	€5 €24
--	---	--------

VINI ROSÉ

FRANCIA - Cote de Provence

M. de Minuty Rosé (Cht Minuty).....	 	€38
M. de Minuty Rosé (Cht. Minuty) MAGNUM 1,5 lt.	 	€75

ITALIA - Toscana

Syrah, Vermentino Alie (Marchese de' Frescobaldi)	 	€6 €26
---	---	--------

ITALIA - Puglia

Negroamaro Malvasia nera Five Roses (Leone de Castris).....	 	€24
---	---	-----

VINI ROSSI

ITALIA - Liguria

Rossese di Dolceacqua Arenaria (Roberto Rondelli)	 	€5 €22
--	---	--------

ITALIA - Alto Adige

Merlot Huberfeld (San Paolo).....	 	€6 €28
-----------------------------------	---	--------

ITALIA - Puglia

Negroamaro Tormaresca Fichimori Servito Freddo	 	€22
---	---	-----

VINI DA DESSERT

ITALIA - Sicilia

Moscato di Pantelleria Kabir (Donnafugata) - 37,5 cl	 	€7 €18
Goldtraminer Bio (Toblino) 50 cl	 	€7 €22