

5

i Birichini
Trattoria e pizzeria



16

i Birichini
Trattoria · Pizzeria · Cantina

— ✨ —
SANREMO

Antipasti

Starter ✦ Entrée

- Salmon marinato agli agrumi, con panna acida e i suoi crostini** ^(1,4,7) 19 €
Salmon marinated in citrus fruits, with sour cream and its croutons
Saumon mariné aux agrumes, avec crème sure et ses croûtons
- Tartare di tonno in salsa passion fruit** ⁽⁴⁾ 19 €
Tuna tartare in passion fruit sauce
Tartare de thon à la sauce aux fruits de la passion
- Polipetti alla Luciana** ⁽¹⁴⁾ 19 €
Stewed baby octopus
Ragout de petits poulpes
- Il polpo con fagioli cannellini, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi e crema di aceto balsamico** ^(7,14) 19 €
Octopus with cannellini beans, 36-month Parmesan flakes and balsamic vinegar cream
Poulpe avec haricots cannellini, copeaux de parmesan de 36 mois et crème au vinaigre balsamique
- Battuta di fassona piemontese, fonduta di parmigiano e cipolla caramellata** ⁽⁷⁾ 19 €
Piedmontese fassona tartare, Parmesan fondue and caramelised onion
Tartare de fassona piémontaise, Fondue au parmesan et oignons caramélisés
- Flan vegetariano con fonduta di parmigiano 30 mesi** ^(1,3,7) 16 €
Vegetarian flan with 30 month old parmesan fondue
Flan végétarien avec fondue au parmesan vieux de 30 mois
- Alici dorate e fritte** ^(1,4,5) 16 €
Golden and fried anchovies
Anchois dorés et frits

Coperto 3 € · Non si effettuano conti separati

Service 3 € · No separate bills — Couvert 3 € · Pas de factures séparées

Pasta

Pasta ✦ *Pâtes*

- Pacchero Birichini al curry delle Antille e ragù di gamberoni** ^(1,2) 22 €
Pacchero Birichini with Antillean curry and prawn ragout
Pacchero Birichini au curry Antillais et ragoût de gambas
- Il nostro risotto ai frutti di mare Imperiale** ^(2,4,7,14) 25 €
Our Risotto with imperial seafood
Notre Risotto aux fruits de mer impériaux
- Tagliolini verdi freschi alle vongole** ^(1,3,14) 22 €
Fresh green tagliolini with clams
Tagliolini verts frais aux palourdes
- Tagliolini freschi con granchio** ^(1,2,3) 25 €
Fresh green tagliolini with crab
Tagliolini verts frais au crabe
- Tagliatelle al ragù** ^(1,3,9) 17 €
Tagliatelle with ragù
Tagliatelles à la sauce à la viande
- Gnocchi di patate al Castelmagno** ^(1,3,7) 20 €
Potato gnocchi with Castelmagno
Gnocchis de pommes de terre au Castelmagno
- Ravioli caserecci di verdura del nostro orto al burro e salvia** ^(1,3,7) 17 €
Homemade vegetable ravioli from our garden with butter and sage
Raviolis maison aux légumes du jardin au beurre et au sauge
- Trofie pesto, patate e fagiolini** ^(1,7,8) 16 €
Trofie with pesto, potatoes and green beans
Trofie au pesto, pommes de terre et haricots verts

Secondi

Main Courses ✦ Plats principaux

- Frittura mista di pesce** 22 €
con le nostre verdure in tempura e la nostra salsa tartara ^(1,2,3,4,5,14)
Mixed fried fish with our tempura vegetables and tartar sauce
Poisson frit mixte avec nos légumes tempura et notre sauce tartare
- Tataki di tonno scottato in crosta di sesamo,** ^(4,6,11) 25 €
le sue verdure in julienne e riduzione di salsa teriyaki
Seared tuna tataki in a sesame crust, julienned vegetables and teriyaki sauce reduction
Tataki de thon poêlé en croûte de sésame, julienne de légumes et réduction de sauce teriyaki
- Filetto di orata o branzino alla ligure con patate e olive** ^(1,3,5,7) 25 €
Ligurian-style fillet of sea bream or sea bass with potatoes and olives
Filet de dorade ou de bar à la ligure avec des pommes de terre et des olives
- Pescatrice farcita con verdure croccanti e burro al finocchio** ^(4,5,7) 25 €
Monkfish stuffed with crunchy vegetables and fennel butter
Lotte farcie aux légumes croquants et beurre de fenouil
- Filetto di maiale con fonduta al Castelmagno** ⁽⁷⁾ 26 €
Pork fillet with Castelmagno fondue
Filet de porc avec fondue au Castelmagno
- La vera cotoletta di vitello alla milanese con patate** ^(1,3,5,7) 26 €
The real Milanese veal cutlet with potatoes
La vraie escalope de veau milanaise avec pommes de terre

Contorni

Side Dishes ✦ Plats d'accompagnement

- Patate al forno** Baked potatoes - Pommes de terre au four 8 €
- Insalata verde o insalata verde e pomodori** 7 €
Green salad or green salad and tomatoes - Salade verte ou salade verte et tomates
- Verdure grigliate** Grilled vegetables - Légumes grillés 8 €

Piatti Unici

Unique dishes ✦ Plats uniques

Melanzane alla parmigiana antica ricetta di mamma ^(1,3,5,7)	20 €
Eggplant parmesan, the old mother's recipe Aubergine parmesan, la vieille recette de maman	
Pollo al curry e riso basmati ⁽⁷⁾	21 €
Chicken curry and basmati rice Poulet au curry et riz basmati	
Il cous cous con verdure e gamberi ^(1,2)	23 €
Cous Cous with vegetables and prawns Couscous aux légumes et gambas	

Bevande

Drinks ✦ Boissons

Caffè	2,00 €	Birre in bottiglia da 33cl ⁽¹⁾	
Coffee - Café		<i>(Menabrea Bionda o Rossa)</i>	6,00 €
Acqua naturale microfiltrata	3,50 €	33cl bottled beers (Blonde or Red Menabrea)	
Microfiltered still water		Bières en bouteille de 33cl	
Eau naturelle microfiltrée		(Blonde ou Rousse Menabrea)	
Acqua frizzante microfiltrata	3,50 €	Birra alla spina - piccola ⁽¹⁾	5,00 €
Microfiltered sparkling water		Draft beer - small	
Eau pétillante microfiltrée		Bière à la pression - petite	
Bibite in bottiglia di vetro		Birra alla spina - media ⁽¹⁾	7,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5,00 €	Draft beer - large	
Soft drinks in glass bottles		Bière à la pression - moyenne	
Boissons en verre			
Bibite in lattina			
Fanta, Sprite, The Pesca o Limone	5,00 €		
Canned drinks (peach or lemon tea)			
Boissons en boîte (thé pêche ou au citron)			



Il ristorante rispetta le normative igienico sanitarie in vigore, ed in base al nuovo regolamento comunitario, informa il consumatore sulla presenza di alimenti con ingredienti allergenici: si invita il cliente ad esporre le proprie esigenze.

Gli alimenti o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

1 - Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e 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:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, 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 sesamo** | **12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO** | **13 - Lupini e prodotti a base di lupini** | **14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

* In caso d'irreperibilità di prodotto fresco, verrà utilizzato prodotto congelato. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio