entrées - appetizers

antipasti



*,4,5

INSALATA FRESCA DI BACCALÀ (brandacujun 3.0) 18€

Filetto di baccalà sfilacciato, patate, zucchine trombette locali, lime e menta.

SALADE FRAÎCHE DE MORUE
filet de morue effiloché, pommes de terre, courgettes locales, citron vert et menthe.

FRESH COD SALAD
shredded cod fillet, potatoes, local courgettes, lime and mint.



*,1,3,4,5,7

SALMONE NORVEGESE MARINATO 48 ORE 16€

Salmone marinato 48h, pane tostato, maionese al mango e gel di lime agrumato.

SAUMON NORVÉGIEN MARINÉ
saumon mariné 48 heures, pain maison, mayonnaise à la mangue et gel de citron vert.

MARINATED NORWEGIAN SALMON
48-hour marinated salmon, homemade brioche bread, mango mayonnaise, and citrus lime gel.



*,2,4,5,6,14

INSALATA DI MARE & verdurine 18€

Calamaretti, gamberi, cozze e scampi con verdure croccanti di stagione. Tiepida e profumata.

SALADE DE FRUITS DE MER
calamars, gambas, moules et scampi avec de légumes de saison croquants. Tiède et parfumé.

SEAFOOD SALAD
baby squid, shrimp, mussels, and scampi with crunchy vegetables. Lukewarm and fragrant.



*,2,4,5,7,8,11

GAMBERI, ASIAGO, FAVE E ZAFFERANO 20€

Gamberi scottati, crema di Asiago e zafferano, pesto di fave e polvere di gamberoni.

GAMBAS, FROMAGE ASIAGO, FÈVES ET SAFRAN
gambas, crème d'Asiago et de safran, pesto de fèves et poudre de crevettes.

PRAWNS, ASIAGO CHEESE, BROAD BEANS AND SAFFRON
seared prawns, Asiago and saffron cream, broad bean pesto, and prawn powder.

BEST SELLER



*,1,4,5,9

INSALATA DI POLPO, trombette, patate, pomodori secchi 18€

Polpo tiepido, zucchine trombette, patate dolci, olive taggiasche e pomodori secchi.

SALADE DE POULPE
poulpe tiède, courgettes locales, patate douce, olives Taggiasca et tomates séchées au soleil.

OCTOPUS SALAD
warm octopus, local courgettes, sweet potatoes , Taggiasca olives, and sun-dried tomatoes.



*,1,5,7,8,10,13

TARTARE (al coltello) DI FASSONA PIEMONTESE 18€

Tartare di Fassona delle Langhe, parmigiano, nocciole IGP Piemonte e fili di peperoncino dolce.

TARTARE DE BŒUF
tartare de bœuf des Langhe artisanal, parmesan, noisettes du Piémont IGP et filaments de piment doux.

BEEF TARTARE
hand-crafted Langhe beef tartare, parmesan, PGI Piedmont hazelnuts, sweet chili pepper threads.

entrées - appetizers

antipasti

“BRESAOLA” DI TONNO PINNA GIALLA — 22€

Tonno pinna gialla marinato agli agrumi, anguria in osmosi, guacamole e gel di agrumi.

*,4,5,7

“BRESAOLA” DE THON ALBACORE

thon albacore mariné aux agrumes, pastèque osmosée, guacamole, gel d'agrumes.

TUNA YELLOWFIN “BRESAOLA”

citrus-marinated yellowfin tuna, osmosis watermelon, guacamole, citrus gel.



GRAN CRUDO DI PESCE “MARE NOSTRUM” — 38€

SELEZIONE DI 06 VARIETA’ DI PESCE SECONDO IL PESCATO
servito con salsa soya, maionese al mango, frutti di bosco e gel di lime

*,2,3,4,5,6,8,10,14

BEST SELLER

PLATEAU DE POISSON CRU “MARE NOSTRUM”

sélection de 6 variétés de poissons selon la pêche du jour
servi avec sauce soja, mayonnaise à la mangue, gel de citron vert, fruits rouges

RAW FISH PLATTER “MARE NOSTRUM”

selection of 6 varieties of fish of the day
served with soy sauce, mango mayonnaise, lime jelly, berries

les pâtes - the pasta

la pasta



*,1,4,5,7

FUSILLONI, TROMBETTE, BURRATA — 16€

Fusilloni con crema di zucchine trombette locali, burrata e marmellata di pomodoro.

FUSILLONI, COURGETTES, BURRATA
fusilloni à la crème de courgettes locales, burrata et confiture de tomates.

FUSILLONI, ZUCCHINI, BURRATA
fusilloni with cream of local courgettes, burrata, tomato jam.



*,1,3,7,8,9,14

FAGOTTINI, PESTO, COZZE — 18€

Ravioli ripieni di pesto delicato, crema di pisellini novelli, cozze sgusciate.

RAVIOLI, PESTO, MOULES
raviolis farcis de pesto, crème de petits pois, moules.

RAVIOLI, PESTO, MUSSELS
ravioli filled with delicate pesto, cream of new peas, mussels.



*,2,4,5,7

RISOTTO, AGRUMI, SCAMPI (min. 2 persone) — 22€

Risotto mantecato agli agrumi e caviale di aringa, polpa di scampi cruda.

RISOTTO, AGRUMES, SCAMPI (min. 2 personnes)
risotto crémeux aux agrumes, caviar de hareng, pulpe de langoustines crues.

RISOTTO, CITRUS FRUITS, SCAMPI (min. 2 persons)
creamy citrus risotto, herring caviar, raw scampi pulp.



*1,2,3,4,7,9,14

TORTELLI CACIO e PEPE (& riccio) — 22€

Tortelli cacio e pepe, emulsione di riccio, bottarga e gocce di prezzemolo.

TORTELLI FROMAGE et POIVRE (& oursin)
tortelli de fromage et poivre, émulsion d'oursin, poutargue et gouttes de persil.

CHEESE AND PEPPER TORTELLI (& urchin)
cheese and pepper tortelli, sea urchin emulsion, bottarga and parsley drops.



1,3,4,5,7

PLIN NERI, ACCIUGHE, CHAMPAGNE — 19€

Ravioli maison ripieni di acciughe e patate, salsa champagne

RAVIOLIS NOIRS MAISON, ANCHOIS, CHAMPAGNE
raviolis maison farcis aux anchois et aux pommes de terre, sauce au champagne.

BLACK HANDMADE RAVIOLI, ANCHOIVY, CHAMPAGNE
homemade ravioli filled with anchovies and potatoes, champagne sauce.



*,1,3,7,8,9

GYOZA, AMARENA, MOSCATO — 22€

Gyoza di coppa sfilacciata, cime di rapa, mandorle e fondo al moscato e amarena.

GYOZA, CERISE, MUSCAT
gyozas de porc effiloché, fanes de navet, amandes et demi-glace au muscat.

GYOZA, CHERRY, MOSCATO
shredded pork neck gyoza, turnip tops, almonds and Muscat demi-glace.





la pasta

SPAGHETTONI ai FRUTTI DI MARE

24€

Spaghettoni pastificio Massi, cozze, calamari, polpetti, vongoline, scampi e leggera passata di pomodoro.
*,1,2,4,5,8,9,14

BEST SELLER

SPAGHETTI aux FRUITS DE MER

spaghetti spéciaux de la petite fabrique de pâtes italienne Massi.
Moules, calamars, poulpe, palourdes, scampi et sauce tomate légère.

SEAFOOD SPAGHETTI

special spaghetti from the small Italian pasta factory “Massi”.
Mussels, calamari, octopus, clams, scampi and light tomato sauce.



poisson & viande - fish & meat

pesce & carne



*,A,1,2,3,4,5,8

ACCIUGHE CROCCANTI FRITTE & panissa fritta — 18€

Filetti di acciughe croccanti e panissa fritta (farina di ceci): sapore intenso e irresistibile leggerezza.

ANCHOIS FRITS & panissa frite
filets d'anchois croustillants et panissa frite (farine de pois chiches).

CRIPY FRIED ANCHOIVIES & fried panissa
crispy anchovy fillets and fried panissa (chickpea flour).



*,4,5,7

FILETTO DI RICCIOLA & mele alla liquirizia — 24€

Filetto di ricciola appena scottato, crema di carote agli agrumi, mele marinate alla liquirizia.

FILET DE SÉROLE & pommes à la réglisse
filet de sériole fraîchement saisi, crème de carottes aux agrumes et pommes marinées à la réglisse.

AMBERJACK FILLET & licorice apples
freshly seared amberjack fillet, citrus carrot cream, and licorice-marinated apples.

BEST SELLER



*,1,2,3,4,12,14, B

CAPPON MAGRO — 24€

Tortino di verdure accompagnato da piccoli tagli di pesce (branzino, scampo, gambero, cozze, etc).

CAPPON MAGRO
tarte aux légumes accompagnée de petits morceaux de poisson (bar, langoustines, crevettes, moules).

CAPPON MAGRO
vegetable tart accompanied by small cuts of fish (sea bass, scampi, prawns, mussels, etc).



*,3,5,6,8

SCOTTATA DI TONNO, teriyaki, asparagi & crema di peperoni — 24€

Filetto di tonno pinna gialla scottato, salsa teriyaki, asparagi, crema di peperoni gialli e rossi.

THON TERIYAKI, asperges et crème au poivre
filet de thon albacore saisi, sauce teriyaki, asperges de saison, crème de poivrons jaunes et rouges.

TERIYAKI TUNA, asparagus and pepper cream
seared yellowfin tuna fillet, teriyaki sauce, seasonal asparagus, yellow and red pepper cream.



*,2,4,5,7,14

CALAMARETTI & ceci — 18€

Calamaretti alla plancia, crema di ceci, aglio nero fermentato, sale maldon, scorze di limone.

CALMARS & pois chiches
calamars grillés, crème de pois chiches, ail noir fermenté, sel de Maldon, zeste de citron.

SQUID & chickpeas
grilled baby squid, chickpea cream, fermented black garlic, Maldon salt, lemon zest.



*,5,8,9

SOTTOFILETTO PIEMONTESE & patate al forno — 28€

Tenero e succoso sottofiletto piemontese, delizioso fondo bruno, patate al forno.

ENTRECÔTE DE BŒUF
entrecôte de bœuf italien tendre et juteuse, délicieuse demi-glace, pommes de terre au four.

BEEF ENTRECÔTE
tender and juicy Italian beef entrecôte, delicious demi-glace sauce, baked potatoes.

poisson & viande - fish & meat

pesce & carne



GRAN GRIGLIATA DI PESCE

34€

SELEZIONE DI o6 VARIETA' DI PESCE SECONDO IL PESCATO
servito con verdure grigliate di stagione
*,2,4,5,6,8,14

BEST SELLER

ASSORTIMENT DE POISSON GRILLÉS

sélection de 6 variétés de poissons selon la pêche du jour
servi avec des légumes de saison grillés

GRILLED MIXED FISH

selection of 6 varieties of fish of the day
served with grilled seasonal vegetables

qui sommes nous - who we are

chi siamo :)

L'Acciughina Cucina di Mare nasce dall'idea di una **cucina italiana sincera**, fatta di eccellenti materie prime, equilibrio e attenzione ai dettagli.

Un ristorante **nel cuore di Santo Stefano al mare** dove il mare incontra la tradizione contemporanea, tra crudi, pasta fresca e una selezione di vini pensata per accompagnare ogni piatto con armonia. Vogliamo creare un luogo **accogliente, vivo e autentico**, da vivere con semplicità ma con **grande qualità**.

Benvenuti!

L'Acciughina Cucina di Mare est né de l'idée d'une **cuisine italienne sincère**, à partir d'excellentes matières premières, d'équilibre et de souci du détail. Un restaurant **au cœur de Santo Stefano al mare** où la mer rencontre la tradition contemporaine, entre poisson cru, pâtes fraîches et une sélection de vins conçus pour accompagner harmonieusement chaque plat. Nous souhaitons créer un lieu **accueillant, vivant et authentique**, à vivre avec simplicité mais avec une **grande qualité**.

Bienvenue !

L'Acciughina Cucina di Mare was born from the idea of **sincere Italian cuisine**, made of excellent raw materials, balance and attention to detail. A restaurant in **the heart of Santo Stefano al mare** where the sea meets contemporary tradition, between raw fish, fresh pasta and a selection of wines designed to harmoniously accompany each dish. We want to create a **welcoming, lively and authentic place**, to live with simplicity but with **great quality**.

Welcome!

allergènes alimentaires - food allergens

allergeni

ai sensi del Reg 1169/11 D. - Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.

1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati
céréales contenant du gluten et produits dérivés
cereals containing gluten and their derivative

2 crostacei e prodotti derivati
crustacés et produits dérivés
crustaceans and products based on shellfish

3 uova e prodotti derivati
œufs et produits à base d'œufs
eggs and by-products

4 pesce e prodotti derivati
poissons et produits de la pêche
fish and products based on fish

5 arachidi e prodotti derivati
arachides et produits à base d'arachides
peanuts and peanut-based products

6 soia e prodotti derivati
soja et produits dérivés
soy and soy-based products

7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio
lait, lactose et produits dérivés
milk and milk products, including lactose

8 frutta a guscio
noix et similaires
fruits in shell

9 sedano e prodotti derivati
céleri et produits dérivés
celery and products based on celery

10 senape e prodotti derivati
moutarde et produits dérivés
mustard and mustard-based products

11 semi di sesamo e prodotti derivati
graines de sésame et produits dérivés
sesame seeds and sesame seeds-based products

12 anidride solforosa e solfiti
dioxyde de soufre et sulfites
sulphur dioxide and sulphites

13 lupini e prodotti derivati
lupins et produits dérivés
lupine and lupine-based products

14 molluschi e prodotti derivati
mollusques et produits dérivés
molluscs and products based on molluscs

* alcuni prodotti freschi possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza del consumatore
certains produits frais peuvent avoir été soumis à une réfrigération rapide afin de garantir leur qualité et la sécurité des consommateurs.
some fresh products may have been subjected to rapid blast chilling to ensure quality and consumer safety

A secondo il pescato le acciughe possono essere sostituite con le sardine
selon la pêche, les anchois peuvent être remplacés par des sardines
depending on the catch, anchovies can be replaced with sardines

B secondo il pescato i gamberi possono essere viola o rossi
selon la pêche, les crevettes peuvent être violettes ou rouges.
depending on the catch, prawns can be purple or red

accompagnements - side dishes

contorni

insalata verde 7€
salade verte
green salad

insalata mista 10€
salade verte avec tomates et carotes
green salad with tomatoes and carrots

insalata caprese 14€
tomates, burrata, anchois, pesto
tomatoes, burrata, anchoivie, pesto

zucchine trombette trifolate 9€
courgettes locales sautées
sautéed local courgettes

patate al forno 7€
pommes de terre nouvelles au four
baked new potatoes

verdure alla griglia 9€
légumes grillés
grilled vegetables

plus d'informations - more information

altre informazioni

pane e servizio 2€
pain & service
bread & service

caffé 2,5€
cappuccino - tea 3,5€
caffé doppio (double espresso) 4,0€

acqua SanPellegrino & Panna 3,5€
eau, plate ou pétillante
water, still or sparkling

coca cola, fanta, sprite, etc 4€
spritz - spritz hugo 8€
gin tonic 12€