



---

Au cœur de cet immeuble du XIX siècle,  
entourés par les murs en pierres de Perinaldo,  
vous découvrirez une atmosphère fraîche et détendue,  
un personnel solaire et attentif à vos exigences  
ainsi que la passion pour la bonne nourriture,  
traits distinctifs du Pico de Gallo  
depuis plus de vingt ans.

Pico Centrale est le lieu idéal où passer  
une agréable soirée entre amis,  
de l'apéritif jusqu'après dîner

---

Bienvenue

---

"Je viendrai, mais ce doit être un dîner sérieux.  
Je hais les gens qui prennent les repas à la légère".

---

O. Wilde



## ENTRÉES

Salade de calamars avec pommes de terre,  
haricots verts et salsa verde  
(vinaigrette à base de persil, câpres et huile d'olive)  
15

Tartare de fassona avec courgettes locales,  
copeaux de fromage grana padano  
15

Planche mixte de charcuterie et de fromage  
16

Brandacujun à la "Sanremo"  
14

Carpaccio de poisson frais avec crudités de saison  
22





## PLATS



Spaghetti aux palourdes, gingembre et citron méditerranéen  
18

Tagliolini au cacao maison avec crevettes\*  
et courgettes locales  
20

Bucatini à la "amatriciana"  
(sauce tomate, fromage pecorino et guanciale)  
14

Tagliatelles maison avec betteraves rouges, guanciale,  
courgettes locales et fromage pecorino  
16

Pâtes "maltagliati" maison à l'encre de seiche,  
crevettes\* et cèpes\*  
18

Risotto aux fruits de mer  
20



Nos pâtes sont préparées avec 80% de farine 45 et  
20% de semoule de blé dur.

Cela permet à toutes nos sauces de s'y marier parfaitement.

(\*) Les ingrédients marqués d'un astérisque peuvent être congelés.



## LES SPÉCIALITÉS



Brochette de poisson \*  
25

Brochette de viande mixte saveur tex mex  
22

Brochette de viande mixte saveur normale  
22

Poisson frais à la ligurienne avec pommes de terre,  
tomates cerises et olives "Taggiasche"  
23

Fritto misto\* "Pico" (mélange de poissons frits)  
18

Saucisse de Ceriana  
12

## ACCOMPAGNEMENTS

Assiette de frites\*  
5

Légumes grillés  
6

Accompagnement du jour  
6

Tous nos plats sont préparés avec soin et grande attention.

Nous nous excusons pour tout retard éventuel.

(\*) Les ingrédients marqués d'un astérisque peuvent être congelés.



## GRILL

La meilleure sélection de viandes d'Italie et du monde entier



### VIANDES AVEC OS



ALOYAU T-BONE  
à la «FIORENTINA»  
7€/hg



ENTRECOTE  
6€/hg



TOMAHAWK  
5,5€/hg

#### ORIGINE

DANEMARK

ESPAIGNE

ITALIE

IRLANDE

#### MORCEAU

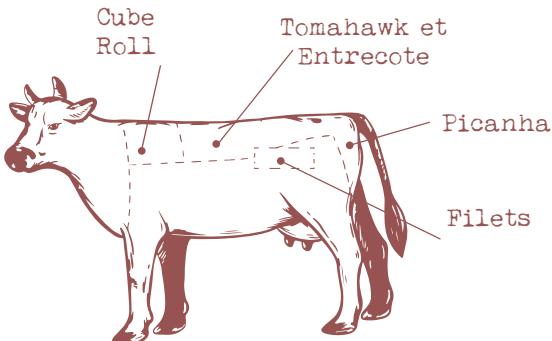
Entrecôte  
T-Bone

Entrecôte  
T-Bone

Entrecôte  
T-Bone

Tomahawk

Coupe  
conseillée  
environ 1,2 kg



## CARNI SENZ'OSSO



PICANHA



CUBE ROLL



FILETS

ORIGINE

SASHI  
FINLANDIA

WAGYU  
AUSTRALIE

BLACK ANGUS AAA  
USA

IRLANDE

ITALIE/FRANCE

COUPE

Picanha

— 23€/300g

Picanha

— 30€/300g

Cube Roll

— 30€/300g

Cuberoll

— 23€/300g

Filet

— 29€/300g

PRIX

Coupe  
conseillée  
environ  
300 g.

Filet  
en  
sauce  
29

FILETS

Sauce demi-glace  
Sauce au poivre vert  
Oignon rouge de Tropea  
Sauce au fromage



## LES PIZZA

### BURRATA

pizza bianca (sans sauce tomate) avec mortadelle, pistaches et burrata  
13

### PICO

pizza bianca 4 fromages avec jalapeño et guanciale  
13

### PITA AU SAUMON

saumon, roquette et burrata  
16

### UMBRA

mozzarella, roquette, tomate à l'ancienne,  
capocollo d'Ombrie et copeaux de parmesan  
14

### REGINELLA

pizza bianca avec saucisse, friarielli et scamorza fumé  
11

### SEMPLICE

pizza rouge (avec sauce tomate)  
avec mozzarella de bufflonne  
9

### BUFALINA

pizza bianca avec mozzarella  
de bufflonne et tomates cerises  
9

### SEMPLICE +

pizza rouge avec  
mozzarella de bufflonne,  
gorgonzola  
10

### BUFALINA +

pizza bianca avec mozzarella  
de bufflonne, gorgonzola et  
tomates cerises  
10

### MARGHERITA

pizza rouge avec mozzarella, basilic et parmesan  
8

### MARINARA

pizza rouge avec ail, origan et huile d'olive  
7

### 4 FROMAGES

9

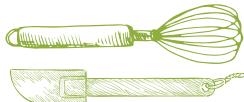
### 4 SAISONS

pizza rouge avec champignons, artichauts, olives noires et jambon cuit  
9

Ingrédients supplémentaires 1.50 - Charcuterie et fromage 2.50 - Couvert 2.00



## NOS DESSERTS



Mousse au chocolat blanc, crumble et sauce à la mangue

7

Tiramisu

6

Parfait de nougatine avec crumble au sésame

6

Millefeuille avec crème Chantilly et fruits rouges frais

8

Salade de fruits frais

7

Ananas

6

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

Moscato d'Asti "Dolcevita", Pico Maccario

Verre 5 - Bouteille 22

Vin "Moscatello" de Passito di Taggia, Ferme Grecale

Verre 7 - Bouteille 30



Veuillez informer le personnel de toute allergie ou intolérance.  
Notre livre de recettes est disponible sur demande afin de vérifier la présence d'allergènes.



## BOISSONS

Eau minérale plate		75 cl	2.00
Eau minérale gazeuse		75 cl	2.00
Boisson	à la pression petite	33 cl	3.50
Boisson	à la pression moyenne	40 cl	4.00
Boisson	bouteille	33 cl	3.80

## BIÈRES

Stella Artois	pression	20 cl	4.00
Stella Artois	pression	40 cl	6.00
Leffe Rouge	pression	30 cl	6.00
Bière du Bourg Lisa artisanale	bouteille	33 cl	6.00
Bière Nadir Montefollia	bouteille	33 cl	5.00
Bière Corona	bouteille	33 cl	6.00
Bière Tennent's	bouteille	33 cl	5.00
Bière Beck's	bouteille	33 cl	5.00
Bière Beck's non alcoolique	bouteille	33 cl	5.00
Bière Leffe blonde	bouteille	33 cl	7.00
Cafè			2.00
Digestifs		A partir de	4.50





## INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS

Le choix de nos produits est déterminé par les critères de saisonnalité et de proximité mais quand il est impossible de les suivre directement, nous utilisons les meilleurs produits congelés (\*).

Certains de nos produits sont soumis à une réduction rapide de température afin d'en préserver les qualités organoleptiques et d'en garantir la salubrité (conformément au Reg. CE n° (852/2004)

Nous vous rappelons de prévenir le personnel de salle à propos d'éventuelles allergies ou intolérances. Sur demande, notre livre de cuisine avec les éventuels allergènes est disponible.



[picocentrale.it](http://picocentrale.it)  
[picosanremo.com](http://picosanremo.com)

Suivez-nous sur

