



All'interno di questo palazzo ottocentesco, circondati dai suggestivi muri in pietra di Perinaldo, potrete ritrovare un'atmosfera fresca ed informale, personale solare ed attento alle vostre esigenze e la passione per il buon cibo che da oltre 20 anni ci contraddistinguono al Pico de Gallo.

Pico Centrale è il posto perfetto per trascorrere una piacevole serata con gli amici dall'aperitivo al dopo cena.

Benvenuti

"Verrò, ma deve essere una cena seria.
Odio le persone che prendono i pasti alla leggera."

O. Wilde



ANTIPASTI

Insalata di Seppie con patate, fagiolini e salsa verde
15

Battuta di fassona con trombette locali,
scaglie di grana padano
15

Tagliere di salumi e formaggi misti
16

Brandacujun alla sanremasca
14

Carpaccio di pesce fresco
con verdure di stagione croccanti
22



Tutti i nostri piatti vengono preparati con cura e attenzione,
ci scusiamo dunque per un'eventuale attesa



PRIMI PIATTI



Spaghetti alle vongole veraci, zenzero e
limone mediterraneo

18

Tagliolini della casa al cacao con gamberi* e
trombette locali

20

Bucatini all'amatriciana

14

Tagliatelle della casa alla rapa rossa con guanciale,
trombette locali e pecorino

16

Maltagliati della casa al nero di seppia
con scampi* e porcini*

18

Risotto frutti di mare

20



Le nostre paste sono composte dall'80% di farina 00
e il 20% di semola di grano duro per far sì
che tutti i nostri sughi si leghino al meglio

(*) Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.
Vi ricordiamo di avvisare il personale di sala su eventuali allergie o intolleranze.
A richiesta è disponibile il nostro ricettario per verificare gli allergeni.



SPECIALITÀ



Spiedone di pesce *
25

Spiedone di carni miste tex mex flavor
22

Spiedone di carni miste normal flavor
22

Pesce fresco alla ligure con patate, pomodorini e olive taggiasche
23

Frittura mista Pico*
18

Salsiccia di Ceriana
12

CONTORNI

Patatine fritte *
5

Verdure grigliate
6

Contorno del giorno
6

Tutti i nostri piatti vengono preparati con cura e attenzione,
ci scusiamo dunque per un'eventuale attesa

(*) Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.



CARNE

La migliore selezione di carni italiane & dal mondo



CARNI CON L'OSSO



FIORENTINA
T-BONE

7€/hg



COSTATA

6€/hg



TOMAHAWK

5,5€/hg

PROVENIENZA

DANIMARCA

SPAGNA

ITALIA

IRLANDA

TAGLIO

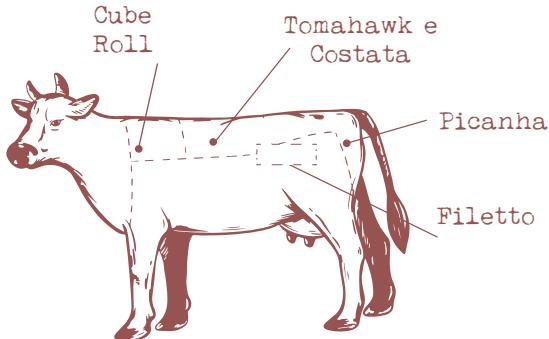
Costata
T-Bone

Costata
T-Bone

Costata
T-Bone

Tomahawk

Taglio
consigliato
ca. 1,2 kg



CARNI SENZ'OSSO



PICANHA



CUBEROLL



FILETTO

PROVENIENZA

SASHI
FINLANDIA

WAGYU
AUSTRALIA

BLACK ANGUS AAA
USA

IRLANDA

ITALIA/FRANCIA

TAGLIO

Picanha — 23€/300g

Picanha — 30€/300g

Cuberoll — 30€/300g

Cuberoll — 25€/300g

Filetto — 29€/300g

COSTO

Taglio
consigliato
ca. 300 g

FILETTERIA

Salsa demi-glace
Salsa al pepe verde
Cipolla rossa di Tropea
Salsa al formaggio

Filetto
con
salsa
29



LE PIZZE

BURRATA

mozzarella, mortadella, pistacchio e burrata
13

PICO

4 formaggi bianca con Jalapeño e guanciale
13

PITA AL SALMONE

salmone, rucola e burrata
16

UMBRA

mozzarella, rucola, pomodoro cuor di bue,
capocollo umbro e scaglie di grana
14

REGINELLA

mozzarella, salsiccia, friarelli e scamorza affumicata
11

SEMPLICE

salsa di pomodoro con
mozzarella di bufala
9

BUFALINA

mozzarella, mozzarella di bufala
e pomodori datterini
9

SEMPLICE +

salsa di pomodoro con mozza-
rella di bufala e gorgonzola
10

BUFALINA +

mozzarella, mozzarella di bufala,
gorgonzola e pomodori datterini
10

MARGHERITA

salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
8

MARINARA

salsa di pomodoro, aglio, origano
7

4 FORMAGGI

mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana
9

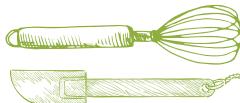
4 STAGIONI

salsa di pomodoro, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive
9

Aggiunta ingredienti 1.50 - Salumi e formaggi 2.50 - Coperto 2.00



I NOSTRI DOLCI



Mousse al cioccolato bianco, crumble e salsa al mango

7

Tiramisù

6

Semifreddo al torroncino con croccante al sesamo

6

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco freschi

8

Macedonia di frutta fresca

7

Ananas

6

COME ACCOMPAGNARE IL TUO DOLCE

Moscato d'Asti "Dolcevita"

Pico Maccario

Calice 5 - Bottiglia 22

Passito di Taggia "Moscatello"

Podere Grecale

Calice 7 - Bottiglia 30



BEVANDE

Acqua Naturale		75 cl	2.00
Acqua Gassata		75 cl	2.00
Bibita	a pressione piccola	33 cl	3.50
Bibita	a pressione media	40 cl	4.00
Bibita	bottiglia	33 cl	3.80

BIRRE

Stella Artois	alla spina	20 cl	4.00
Stella Artois	alla spina	40 cl	6.00
Leffe Rouge	alla spina	30 cl	6.00
Birra del borgo Lisa	bottiglia	33 cl	6.00
Birra Nadir Montefollia	bottiglia	33 cl	6.00
Birra Corona	bottiglia	33 cl	5.00
Birra Tennent's	bottiglia	33 cl	6.00
Birra Beck's	bottiglia	33 cl	5.00
Birra Beck's analcolica	bottiglia	33 cl	5.00
Birra Leffe blonde	bottiglia	33 cl	7.00
Caffè			2.00
Amari		a partire da	4.50





INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

La scelta dei nostri prodotti è dettata
dai criteri di stagionalità e prossimità
ma quando non è possibile seguirli,
ci avvaliamo dei migliori prodotti surgelati (*)

Alcuni dei nostri prodotti
vengono sottoposti
all'abbattimento rapido della temperatura
al fine di preservarne le qualità
organolettiche e garantirne la salubrità
(ai sensi del Reg. CE n. (852/2004)

(*) Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco
potrebbero essere surgelati.

Vi ricordiamo di avvisare il personale di sala
su eventuali allergie o intolleranze.
E' disponibile su richiesta il nostro ricettario con
gli eventuali allergeni (Reg. UE 1169/2011)



picocentrale.it
picosanremo.com

Seguici su

