



---

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

Battuta di manzo su letto di burrata  
con acciuga

15

Tonnato di magatello con salsa all'antica

14

Tagliere di salumi e formaggi

16

Empanadas argentinas de quezo y maíz e  
carne molida enchilada

7,5

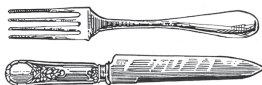
Bruschette miste Pico

10





## PRIMI PIATTI



Spaghetto alla carbonara

14

Gnocco con vongole e bottarga di tonno

16

Calamarata, pesto di trombette locali,  
burrata e guanciale

18



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.

---

Vi ricordiamo di avvisare il personale di sala su eventuali allergie o intolleranze.  
A richiesta è disponibile il nostro ricettario per verificare gli allergeni.



## CONSIGLIATI



### FRITTURA DEL PICO \*

Frittura di calamari, gamberi,  
bocconcini di baccalà  
con verdure croccanti, e salsa alla soia

18

### CHILI CON CARNE

Il nostro macinato fresco, fagioli rossi messicani,  
chili jalapeño accompagnato da guacamole,  
panna acida e tortillas di farina.

18

### INSLATA FRESCA

Insalata iceberg, feta, pomodorini, mela verde,  
carote e cetriolo

9

### SPINACINA

Misticanza, spinacino, finocchio, cipollotto, pomodorini,  
mais, gamberi in agrodolce

11



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



## LE PIZZE

### PICO

Formaggi, jalapeño, guanciale (bianca)  
13

### MARINARA

Pomodoro, aglio, olio, acciughe, olive, origano  
7

### 4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,  
grana, taleggio  
12

### 4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, carciofi,  
prosciutto, funghi, würstel  
11

### PROSCIUTTO e FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
9





## LE PIZZE

### WÜRSTEL

Pomodoro, würstel, mozzarella  
9

### BUFALINA

Pomodoro, bufala, basilico  
9

### SALAME PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salame  
9

### FOCACCIA

Crudo, pomodoro fresco, rucola, grana  
9

### PANE ARABO

Salmone, burrata, pomodoro cuore di bue e rucola  
13



---

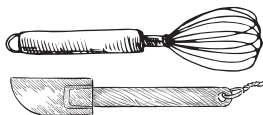
Aggiunta ingredienti 1.50

Salumi e formaggi 2.50

Coperto 2.00

---

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



## COME ACCOMPAGNARE IL TUO DESSERT

Moscato d'Asti "Dolcevita"  
Pico Maccario  
Calice 5 - Bottiglia 20

Passito di Taggia "Moscatello"  
Podere Grecale  
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	3.50

### 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			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)

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)





## È NATO PRIMA L'UOVO O IL PICO?

C'era una volta un galletto.. era il 1995 quando GianMarco Maccario ha alzato il sipario sui suoi sogni e dato vita al "Pico de Gallo". Negli anni musica dal vivo, dj set, spettacoli e serate a tema sulla spiaggia con buona cucina hanno caratterizzato l'anima del Pico, che non ha mai smesso di divertirsi e sperimentare nuove idee diventando uno dei simboli della movida estiva sanremese.

Il locale è gestito da GianMarco e Sabrina e diretto da Marco insieme con lo storico staff del Pico de Gallo.

Gli interni, completamente rinnovati, riprendono le linee del design industriale strizzando l'occhio al vintage.

Fiore all'occhiello del Centrale la carne alla griglia. Ogni taglio viene selezionato dallo chef Luca da allevamenti certificati che seguono protocolli di qualità rigorosi.

Curatissima anche la carta della cucina che vuole essere un omaggio alla tradizione italiana senza tralasciare un tocco di internazionalità.

Il Centrale mantiene l'anima giocosa del Pico de Gallo e soprattutto l'estro di Fabio che vi aspetta dietro al bancone per un cocktail pre o after dinner..

...a questo punto rimane un dubbio: è nato prima l'uovo o il Pico?!



picocentrale.it  
picosanremo.com

Seguici su

