



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

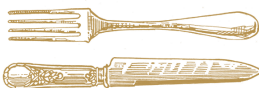
22



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

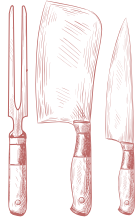
Tutti i nostri piatti vengono preparati con cura e attenzione,
ci scusiamo dunque per un'eventuale attesa

(*) 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

TAGLIO

DANIMARCA

Costata
T-Bone

SPAGNA

Costata
T-Bone

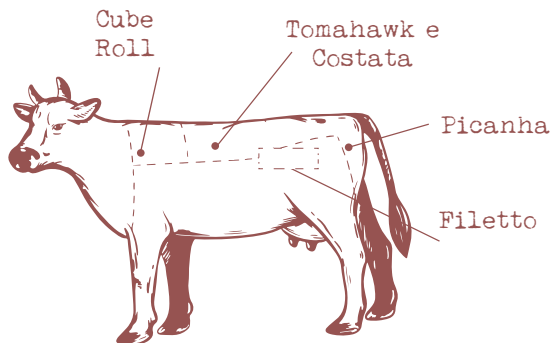
ITALIA

Costata
T-Bone

IRLANDA

Tomahawk

Taglio
consigliato
ca. 1,2 kg



CARNI SENZ'OSSO



PICANHA



CUBEROLL



FILETTO

PROVENIENZA	TAGLIO	COSTO
SASHI FINLANDIA	Picanha	23€/300g
WAGYU AUSTRALIA	Picanha	30€/300g
BLACK ANGUS AAA USA	Cuberoll	30€/300g
IRLANDA	Cuberoll	25€/300g
ITALIA/FRANCIA	Filetto	29€/300g

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

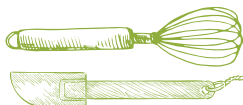
mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana
9

4 STAGIONI

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



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

