

— RISTORANTE



Ulisse



SANREMO —



VIA PADRE SEMERIA, 620 - COLDIRODI DI SANREMO (IM) - TEL. +39 0184 67 03 38

MOB. +39 329 87 93 315 - info@ristoranteulisse.com

IL NOSTRO MENU È CAMBIATO

Proponiamo un menù completo di pesce, con l'intenzione di variare spesso le portate per offrire sempre piatti diversi e legati alla stagione.

Chi preferisce può scegliere solo parte del menu in base alle proprie esigenze. Menù bimbi, piatti semplici e di carne sono indicati a parte per chi lo desidera.

*Immagino che non tutti saranno convinti delle nostre scelte, ma, in effetti, **cambiamo per continuare a lavorare come abbiamo sempre fatto**, anzi per migliorare puntando su **ricette nuove e stagionali**.*

*Mi auguro che nessuno si senta "tradito" per il cambiamento, spero piuttosto di incuriosirVi per il fatto che troverete **un menù sempre diverso e piacevolmente stuzzicante!***

Fabio Lelli

MENU DI PESCE

Antipasto composto da tre portate	€ 22,00
Primo Piatto composto da due portate	€ 10,00
Secondo Piatto portata unica	€ 11,00
Dolce a scelta tra quelli proposti	€ 5/7,00

MENU COMPLETO € 45,00

*Ciascun commensale può scegliere se degustare tutto il menu o solo parte di esso.
Il nostro consiglio è di cominciare tutti con gli antipasti per una minore attesa.*

APERITIVO

Brut		€ 4,00
Cocktail Sanremo		€ 4,00

PIATTI

Salmone affumicato	€ 13,00
Prosciutto Crudo di Parma e melone	€ 11,00
Ravioli burro e salvia	€ 10,00
Filetto alla griglia	€ 17,00
Filetto al pepe verde	€ 18,00
Filetto al formaggio Gorgonzola	€ 19,00
Nodino di vitello alla griglia	€ 15,00

I secondi piatti sono serviti con un contorno. Insalate verdi e miste o richieste diverse sono conteggiate a parte.

M E N U BAMBINI

€ 13,00

Pasta al pomodoro o al pesto, Paillard o fritto di totani con patatine e Gelato

DESSERT

Parigine	€ 5,00
Cialda con frutta e gelato	€ 7,00
Crème caramel	€ 5,00
Panna cotta con le fragole	€ 6,00
Cassata alla siciliana	€ 6,00
Semifreddo alla liquirizia	€ 7,00
Semifreddo al gianduja	€ 7,00
Tiramisù	€ 6,00
Semifreddo al torroncino	€ 6,00
Sformato al cioccolato	€ 7,00

**PRE-DINNER DRINKS**

Brut	€ 4,00
Cocktail Sanremo	€ 4,00

FISH MENU

Appetiser composed of three courses	€ 22,00
Entrée composed of two courses	€ 10,00
Main Course single course	€ 11,00
Dessert of your choice	€ 5/7,00

COMPLETE MENU € 45,00

Each person can choose whether to taste the whole menu or just part of it.
Our advice is to start all with the appetizer for less waiting.

CHILDREN'S MENU € 13,00

Pasta with a tomato-based sauce or pesto
Grilled veal or fried baby squid with fries
Ice cream

COURSES

1. Smoked Salmon	€ 13,00
2. Parma Ham and melon	€ 11,00
3. Ravioli whit butter and sage	€ 10,00
4. (homemade egg pasta filled with meat, ham and vegetables dressed with butter and sage)	
5. Grilled fillet steak	€ 17,00
6. Steak with green peppercorns (a tender fillet of young beef cooked with green peppercorns, cream and brand)	€ 18,00
7. Steak with Gorgonzola cheese	€ 19,00
8. Grilled veal chop	€ 15,00

All meat course are served with a side dish.
Green or mixed salads and special requests will be charged in addition.

DESSERTS

9. Parigine (black cherries soaked in liqueur, served with cream)	€ 5,00
10. Waffle with fruit and ice cream	€ 7,00
11. Crème caramel	€ 5,00
12. Pannacotta with strawberries	€ 6,00
13. Cassata alla siciliana (ricotta cheese, candied peel, sugar and marzipan)	€ 6,00
14. Semifreddo with gianduja (an ice cream-like dessert served with gianduja chocolate)	€ 7,00
15. Tiramisù	€ 6,00
16. Semifreddo al torroncino (an ice cream-like dessert served with nut nougat)	€ 6,00
17. Semifreddo whit licorice	€ 7,00
18. Sformato al cioccolato (hot chocolate cake)	€ 7,00

RISTORANTE

Ulisse
SANREMO



APÉRITIF

Brut	€ 4,00
Cocktail Sanremo	€ 4,00

MENU DE POISSON

Antipasti composé de trois plats	€ 22,00
Entrée composé de deux plats	€ 10,00
Plat principal plat unique	€ 11,00
Dessert a choix	€ 5/7,00

MENU COMPLET € 45,00

Chaque commensal peut choisir de goûter tout le menu ou juste une partie de celui-ci.
Notre conseil est de commencer tous avec l'antipasti pour moins d'attente

MENU ENFANT 13,00 €

Pâtes à la sauce tomate ou au pesto
Tranche de veau grillée ou friture de calmars et frites
Glace

PLATS

1. Saumon fumé	€ 13,00
2. Jambon cru de Parme et melon	€ 11,00
3. Raviolis au beurre et sauge (ravioli maison, garnis de viande et légumes, sautés au beurre et sauge)	€ 10,00
4. Filet de bœuf grillé	€ 17,00
5. Filet au poivre vert (filet de bœuf cuisiné avec du poivre vert, de la crème fraîche et du brandy)	€ 18,00
6. Filet de bœuf au fromage Gorgonzola	€ 19,00
7. Côte de veau grillée	€ 15,00

Les plats de viande sont servis avec une garniture.

Les salades vertes et composées, ou toute autre demande particulière, seront comptées à part.

DESSERTS

8. Parigine (griottes à la liqueur et chantilly)	€ 5,00
9. Coupelle de fruits et glace	€ 7,00
10. Crème caramel	€ 5,00
11. Panna cotta aux fraises	€ 6,00
12. Cassata à la sicilienne (ricotta, fruits confits, chocolat, sucre et pâte d'amandes)	€ 6,00
13. Parfait au gianduja	€ 7,00
14. Tiramisù	€ 6,00
15. Parfait au nougat	€ 6,00
16. Parfait à la réglisse	€ 7,00
17. Moelleux au chocolat	€ 7,00

APERITIVO

Brut	€ 4,00
Cocktail Sanremo	€ 4,00



FISCHMENÜ

Vorspeisen bestehend aus drei Gängen	€ 22,00
Erster Kurs bestehend aus zwei Kursen	€ 10,00
Zweiter Gang einzelner Kurs	€ 11,00
Nachspeise nach Wahl	€ 5/7,00

VOLLES MENÜ € 45,00

Jeder kann wählen, ob er das ganze Menü oder nur einen Teil davon probieren möchte.
Unser Rat ist, alle mit der Vorspeise für weniger warten zu beginnen.

KINDERMENÜ € 13,00

Pasta mit Tomaten oder Pesto
Gegrilltes Kalbsschnitzelchen oder frittierte Tintenfische mit Pommes Frites
Eis

GÄNGEN

1. Geräucherter Lachs	€ 13,00
2. Roher Parmaschinken und Melone	€ 11,00
3. Ravioli mit Butter und Salbei (Hausgemachte Eiernudeln gefüllt mit Fleisch, gekochtem Schinken und Gemüse, angemacht mit Butter und Salbei)	€ 10,00
4. Gegrilltes Filet	€ 17,00
5. Filet mit grünem Pfeffer (Filet vom jungen Rind mit grünem Pfeffer, Sahne und Brandy)	€ 18,00
6. Filet mit Gorgonzola	€ 19,00
7. Gegrilltes Kalbsrückensteak	€ 15,00

Die Hauptgerichte werden mit einer Beilage serviert.
Grüne oder gemischte Salate oder andere Wünsche werden getrennt berechnet.

NACHSPEISEN

8. Parigine (Sauerkirschen mit Likör und Sahne)	€ 5,00
9. Waffeln mit Obst und Eis	€ 7,00
10. Crème caramel	€ 5,00
11. Panna cotta mit Erdbeeren	€ 6,00
12. Cassata auf sizilianische Art (Ricotta, kandierte Früchte, Schokolade, Zucker und Mandelpaste)	€ 6,00
13. Nougat-Halbgefrorenes	€ 7,00
14. Tiramisù	€ 6,00
15. Halbgefrorenes aus Torroncino	€ 6,00
16. Halbgefrorenes aus Lakritze	€ 7,00
17. Schokoladenauflauf	€ 7,00

АПЕРИТИВЫ

Брют	€ 4,00
Коктейль Санремо	€ 4,00



МЕНЮ МОРЕПРОДУКТОВ

Закуска состоящий из трех курсов	€ 22,00
Первый курс состоящий из двух курсов	€ 10,00
Второй курс одного курса	€ 11,00
Сладкое блюдо на выбор	€ 5/7,00

ПОЛНОЕ МЕНЮ € 45,00

Каждый человек может выбрать, попробовать ли все меню или просто его часть.
Наш совет - начать с закуски для несовершеннолетнего ожидания.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ € 13,00

Паста с соусом из помидор или с соусом песто
Телятина на решетке или жареный кальмар с картофелем фри
Мороженое

БЛЮДА

1. Копченый лосось	€ 13,00
2. Сыровяленая Пармская ветчина и дыня	€ 11,00
3. Равиоли со сливочным маслом и шалфеем (домашняя яичная паста фаршированная начинкой из мяса, вареной ветчины и зелени под соусом из сливочного масла и шалфея)	€ 10,00
4. Филе на гриле	€ 17,00
5. Филе с зелёным горошковым перцем (говяжья вырезка с зеленым горошковым перцем, сливками и бренди)	€ 18,00
6. Филе под сырным соусом	€ 19,00
7. Телячья отбивная на решетке	€ 15,00

Вторые блюда подаются с гарниром
Зеленый и смешанный салаты, а также другие заказы оплачиваются отдельно.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

8. Париджине (амарене с ликером и сливками)	€ 5,00
9. Чалда с фруктами и мороженым	€ 7,00
10. Крем-карамель	€ 5,00
11. Панна котта с клубникой	€ 6,00
12. Сицилийская кассата (творог, цукаты, шоколад, сахар и миндальный бисквит)	€ 6,00
13. Семифреддо по-Джандуйски	€ 7,00
14. Тирамису	€ 6,00
15. Семифреддо с нугой	€ 6,00
16. Семифреддо с лакрицы	€ 7,00
17. Шоколадный пудинг	€ 7,00