lasciati consigliare dalla nostra proposta

LA FORMULA

laissez-vous guider par notre proposition
let us guide you with our recommendations

01 ANTIPASTO A SCELTA
01 entrée au choix
01 appetizer of your choice

+

CONIGLIO DISOSSATO,SALSICCIA,POLENTA
lapin desossé, sausicce, polenta
deboned lapin, saucisse, polenta

OPPURE - OU BIEN - OR

TATAKI DI TONNO, SESAMO, RATATOUILLE
tataki de thon, sésame, ratatouille
tuna tataki, sesame, ratatouille

OPPURE - OU BIEN - OR

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO
filet de poisson du jour
fillet of the day's catch

36€

per persona, per l'intero tavolo, minimo 2 persone, pane e servizio non inclusi
par personne, pour toute la table, minimum 2 personnes, pain et service non inclus
per person, for the entire table, minimum 2 people, bread and service not included

CHI SIAMO :)

qui sommes nous - who we are

LACANONICA. NASCE DALL'IDEA DI UNA **CUCINA ITALIANA SINCERA**, FATTA DI ECCELLENTI MATERIE PRIME, EQUILIBRIO E ATTENZIONE AI DETTAGLI.

UN RISTORANTE **NEL CUORE DI SANREMO** DOVE IL MARE INCONTRA LA TRADIZIONE CONTEMPORANEA, TRA CRUDI, PASTA FRESCA E UNA SELEZIONE DI VINI PENSATA PER ACCOMPAGNARE OGNI PIATTO CON ARMONIA. VOGLIAMO CREARE UN LUOGO **ACCOGLIENTE, VIVO E AUTENTICO**, DA VIVERE CON SEMPLICITÀ MA CON **GRANDE QUALITÀ**.

BENVENUTI!

LaCanonica. est né de l'idée d'une **cuisine italienne sincère**, à partir d'excellentes matières premières, d'équilibre et de souci du détail. Un restaurant **au cœur de Sanremo** où la mer rencontre la tradition contemporaine, entre poisson cru, pâtes fraîches et une sélection de vins conçus pour accompagner harmonieusement chaque plat. Nous souhaitons créer un lieu **accueillant, vivant et authentique**, à vivre avec simplicité mais avec une **grande qualité**.

Bienvenue !

LaCanonica. was born from the idea of **sincere Italian cuisine**, made of excellent raw materials, balance and attention to detail. A restaurant in **the heart of Sanremo** where the sea meets contemporary tradition, between raw fish, fresh pasta and a selection of wines designed to harmoniously accompany each dish. We want to create a **welcoming, lively and authentic place**, to live with simplicity but with **great quality**.

Welcome!

entrées - appetizers

ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCA KM0, PARMIGIANO, ACETO BALSAMICO — 14€

Flan di zucca mantovana, parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico.

*,3,7,8

flan de potiron, parmesan, vinaigre balsamique
flan au potiron, Parmigiano Reggiano, glaçage au vinaigre balsamique.

pumpkin flan, parmesan, balsamic vinegar
pumpkin flan, Parmigiano Reggiano, balsamic vinegar glaze.

CALAMARI GRIGLIATI, CREMA DI CECI — 16€

Teneri calamaretti grigliati, crema di ceci, limone, olio evo Taggiasco.

*,4,14

calamars grillés, crème de pois chiches
tendres petits calmars grillés, crème de pois chiches, citron, huile d'olive vierge extra Taggiasca.

grilled baby squid, chickpea cream
tender grilled baby squid, chickpea cream, lemon, Taggiasca extra virgin olive oil.

GAMBERI, ASIAGO, FAVE, ZAFFERANO — 19€

Gamberi scottati, crema di Asiago e zafferano, pesto di fave e polvere di gamberoni.

*,2,7,11

BEST SELLER

gambas, fromage asiago, fèves et safran
gambas, crème d'Asiago et de safran, pesto de fèves et poudre de crevettes.

prawns, asiago cheese, broad beans and saffron
seared prawns, Asiago and saffron cream, broad bean pesto, and prawn powder.

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO (FASSONA PIEMONTESE) — 18€

Tartare di Fassona delle Langhe, parmigiano, nocciole IGP Piemonte e fili di peperoncino dolce.

*,1,3,7,8

tartare de bœuf
tartare de bœuf des Langhe artisanal, parmesan, noisettes du Piémont IGP et filame.

beef tartare
hand-crafted Langhe beef tartare, parmesan, PGI Piedmont hazelnuts, and sweet chili pepper.

---

poissons crus - raw fish dishes

CRUDI DI PESCE

SALMONE MARINATO 48H — 18€

Salmone marinato 48h, pan brioche maison, maionese al mango e gel di lime agrumato.

*,1,3,4,7

saumon norvégien mariné
saumon mariné 48 heures, pain brioché maison, mayonnaise à la mangue et gel de citron vert.

marinated norwegian salmon
48-hour marinated salmon, homemade brioche bread, mango mayonnaise, and citrus lime gel.

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA — 22€

Tartare al coltello di tonno pinna gialla, guacamole, zucchine.

*,4,5,7

BEST SELLER

tartare de thon albacore
tartare de thon albacore, guacamole, courgettes.

tuna tartare
yellowfin tuna tartare, guacamole, local.

RICCIOLA DEL MEDITERRANEO — 28€

Carpaccio di ricciola del Mediterrano, citronette, frutta di stagione.

*,4

sérole de Mediterranée
carpaccio de sériole de Méditerranée, citronnette, fruits de saison.

Mediterranean amberjack
Mediterranean amberjack carpaccio, lemon dressing, seasonal fruit.

GRAN CRUDO DI PESCE “LA CANONICA” — 38€

SELEZIONE DI 06 VARIETA’ DI PESCE SECONDO IL PESCATO

*,2,3,4,6,14

plateau de poisson cru “La Canonica”
sélection de 6 variétés de poissons selon la pêche du jour

raw fish platter “La Canonica”
selection of 6 varieties of fish of the day.

les pâtes - the pasta

LA PASTA

FUSILLONI ALLA CARBONARA — 17€

Fusilloni metodo Massi alla carbonara con guanciale croccante.

*,1,3,7

fusilloni à la carbonara
fusilloni “metodo Massi” à la carbonara, au guanciale croustillant.

fusilloni carbonara
'Metodo Massi' fusilloni carbonara with crispy guanciale.

PACCHERI RIGATI “ALLA NORMA” — 16€

Paccheri rigati pastificio Massi, melanzane, pomodoro, ricotta salata, pinoli.

*,1,7,9

paccheri rigati “alla norma” (avec aubergines)
paccheri du pastificio Massi, aubergines, tomates, ricotta salata, pignons de pin.

paccheri rigati “alla norma” (with aubergines)
paccheri (ridged large tube pasta) from Pastificio Massi, aubergines, tomatoes, salted ricotta, pine nuts.

GNOCCHI CASERECCI AI GAMBERI & BURRATA — 20€

Gnocchi fatti in casa saltati con gamberi e bisque di crostacei, burrata di Puglia DOP.

*,1,2,3,4,7,9,12

BEST SELLER

gnocchis maison, gambas, burrata
gnocchis maison sautés aux gambas et bisque de crustacés, burrata des Pouilles AOP.

homemade gnocchi, shrimps, burrata
homemade gnocchi sautéed with shrimps and a shellfish bisque, topped with burrata from Puglia (DOP).

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO — 19€

Pappardelle pastificio Massi al ragù di coniglio e vino rossese di Dolceacqua

*,1,7,8,12

pappardelle au ragoût de lapin
pappardelle spéciales au ragoût de lapin et au vin Rossese di Dolceacqua.

pappardelle with rabbit ragù
special pappardelle with rabbit ragù and Rossese di Dolceacqua wine.

RAVIOLI DI PESCE DELLO CHEF — 20€

ravioli ripieni di pesce a sfoglia nera, zucchine, pomodorini, olive e pinoli

*,1,2,4,7,8,9,12

raviolis au poisson du chef
raviolis farcis au poisson, accompagnés de courgettes, tomates, olives et pignons de pin.

chef's fish ravioli
fish-filled ravioli with zucchini, tomatoes, olives, and pine nuts.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (MIN 2 PERS) — 24€

Riso carnaroli Meracinque, pomodoro, bisque, gamberi, calamari, cozze, lupini, seppie.

*,,4,7,8,9,12,13,14

risotto aux fruits de mer (min. 2 pers.)
riz Carnaroli Meracinque, tomate, bisque, crevettes, calamars, moules, palourdes, seiches.

seafood risotto (min. 2 people)
Meracinque Carnaroli rice, tomato, bisque, prawns, squid, mussels, carpet shell clams, cuttlefish.

poisson - fish

PESCE

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA & RATATOUILLE — 21€

Filetto di tonno pinna gialla appena scottato, sesamo, ratatouille con verdure di stagione.

*,4,9,11

tataki de thon albacore & ratatouille de saison
filet de thon albacore fraîchement saisi, sésame, ratatouille avec légumes de saison.

tuna tataki & seasonal ratatouille
freshly seared yellowfin tuna fillet, sesame, ratatouille with seasonal vegetables.

FRITTURA DI CALAMARETTI & PANISSA DI CECI — 22€

Frittura di piccoli calamaretti e panissa (farina di ceci)

*,1,4,5

calamars frits et panissa
friture de petits calmars et panissa (farine de pois chiches).

fried calamari and panissa
deep-fried baby squid and panissa (chickpea flour fritters).

ZUPPETTA DI PESCE “LA CANONICA” (MIN 2 PERS) — 26€

Zuppa saporita di mare, pesci secondo il pescato, molluschi, crostoni di pane.

*,1,2,4,5,9,13,14

BEST SELLER

soupe de poisson « La Canonica » (min. 2 pers.)
savoureuse soupe de la mer, poissons selon la pêche du jour, mollusques, tartines de pain grillé.

“La Canonica” fish soup (min. 2 people)
flavorful seafood soup, featuring a variety of fish based on the day’s catch, shellfish, and toasted bread slices.

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO, GUAZZETTO MEDITERRANEO — 22€

Filetto di pescato del giorno grigliato, guazzetto mediterraneo con pomodori, capperi e olive.

*,4,12

filet de poisson du jour, façon méditerranéenne
filet de poisson du jour grillé, façon méditerranéenne avec tomates, câpres et olives.

fillet of the day’s catch, Mediterranean-style sauce
grilled fillet of the day’s catch, served in a Mediterranean-style broth with tomatoes, capers, and olives.

TENTACOLI DI POLPO, CREMA DI FAGIOLI, CASTAGNE — 26€

Teneri tentacoli di polpo scottati, crema di fagioli cannellini, castagne al vapore, peperoncino delicato.

*,1,14

tentacules de poulpe, crème de haricots, châtaignes
tendres tentacules de poulpe saisis, crème de haricots cannellini, châtaignes cuites à la vapeur, piment.

octopus tentacles, bean cream, chestnuts
tender seared octopus tentacles, cannellini bean purée, steamed chestnuts, mild chili pepper.

GRAN GRIGLIATA MISTA “LA CANONICA” — 34€

Selezione di 06 varietà di pesce secondo il pescato.

*,2,4,5,13,14

assortiment de poisson grillés “La Canonica”
sélection de 6 variétés de poissons selon la pêche du jour.

grilled mixed fish “La Canonica”
selection of 6 varieties of fish of the day.

viande &... - meat &...

CARNE &...

“U PRÈVE” - VERZA RIPIENA DI CAVOLO — 16€

foglie scelte di verza, ripiena di cavolo cappuccio, patate rosse, pomodoro secco.

*,1,3,7,8,12

« u prève » – chou frisé farci au chou cabus et aux légumes
feuilles de chou sélectionnées, farcies de chou cabus, de pommes de terre rouges et de tomates séchées.

“u prève” – savoy cabbage stuffed with cabbage and vegetables
selected Savoy cabbage leaves, stuffed with white cabbage, red potatoes, and sun-dried tomato.

CONIGLIO ALLA LIGURE DISOSSATO, SALSICCIA, POLENTINA — 19€

Coniglio disossato cotto in casseruola alla ligure con salsiccia, polentina grigliata.

*,1,8,9,12

lapin, saucisse, polenta
lapin à la ligure en casserole désossé, saucisse, polenta grillée.

rabbit, sausage, polenta
deboned Ligurian-style rabbit, sausage, grilled polenta.

CAMEMBERT D’ISIGNY FUSO, MIELE , NOCCIOLE — 22€

Formaggio Camembert d’Isigny (150gr) fuso alla griglia, miele delle Alpi, granella nocciole.

*,7,8

camembert d’Isigny fondu, miel, noisettes
camembert d’Isigny (150 g) fondu au gril, miel des Alpes, éclats de noisettes.

melted Isigny Camembert, honey, hazelnuts
grilled, melted Camembert d’Isigny cheese (150g), Alpine honey, and crushed hazelnuts..

GUANCIA DI MANZO (250GR), PUREA DI PATATE ALLE ERBETTE — 25€

Tenerissima guancia di manzo (circa 250 gr) stracotta, purea di patate rosse alle erbette.

*,7,8,9,12

BEST SELLER

joue de bœuf (250 g), purée de pommes de terre aux herbes
joue de bœuf très tendre (environ 250gr), longuement mijotée, purée de pommes de terre rouges aux herbes.

beef cheek (250g), potato purée with herbs
tender, slow-cooked beef cheek (approx. 250gr), red potato purée with herbs.

ENTRECÔTE & PATATE AL FORNO — 29€

Tenera e succosa entrecôte di manzo, delizioso fondo bruno, patate al forno.

*,1,7

entrecôte de bœuf
entrecôte de bœuf (environ 300gr) tendre et juteuse, délicieuse demi-glace, pommes de terre au four.

beef entrecote
tender and juicy beef entrecôte (approx. 300gr), delicious demi-glace sauce, baked potatoes.

---

accompagnements - side dishes

CONTORNI

insalata verde 7€
salade verte
green salad

insalata mista 12€
+ tomate, carottes, maïs, fenouil
+ tomato, carrots, corn, fennel

insalata caprese 15€
tomates, burrata, pesto
tomatoes, burrata, pesto
*,7,8

zucchine trifolate 9€
courgettes sautées
sautéed courgettes

patate al forno 7€
pommes de terre nouvelles au four
baked new potatoes

verdure alla griglia 9€
légumes grillés
grilled vegetables

plus d'informations - more information

altre informazioni

pane e servizio 2€
pain & service
bread & service

caffé 2,5€
cappuccino - tea 3,5€
caffé doppio (double espresso) 4,0€

acqua SanPellegrino & Panna 3,5€
eau, plate ou pétillante
water, still or sparkling

coca cola, fanta, sprite, etc 4€
spritz - spritz hugo 8€
gin tonic 12€

allergènes alimentaires - food allergens

allergeni

ai sensi del Reg 1169/11 D. - Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.

1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati
céréales contenant du gluten et produits dérivés
cereals containing gluten and their derivative

2 crostacei e prodotti derivati
crustacés et produits dérivés
crustaceans and products based on shellfish

3 uova e prodotti derivati
œufs et produits à base d'œufs
eggs and by-products

4 pesce e prodotti derivati
poissons et produits de la pêche
fish and products based on fish

5 arachidi e prodotti derivati
arachides et produits à base d'arachides
peanuts and peanut-based products

6 soia e prodotti derivati
soja et produits dérivés
soy and soy-based products

7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio
lait, lactose et produits dérivés
milk and milk products, including lactose

8 frutta a guscio
noix et similaires
fruits in shell

9 sedano e prodotti derivati
céleri et produits dérivés
celery and products based on celery

10 senape e prodotti derivati
moutarde et produits dérivés
mustard and mustard-based products

11 semi di sesamo e prodotti derivati
graines de sésame et produits dérivés
sesame seeds and sesame seeds-based products

12 anidride solforosa e solfiti
dioxyde de soufre et sulfites
sulphur dioxide and sulphites

13 lupini e prodotti derivati
lupins et produits dérivés
lupine and lupine-based products

14 molluschi e prodotti derivati
mollusques et produits dérivés
molluscs and products based on molluscs

* alcuni prodotti freschi possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza del consumatore
certains produits frais peuvent avoir été soumis à une réfrigération rapide afin de garantir leur qualité et la sécurité des consommateurs.
some fresh products may have been subjected to rapid blast chilling to ensure quality and consumer safety

A secondo il pescato le acciughe possono essere sostituite con le sardine
selon la pêche, les anchois peuvent être remplacés par des sardines
depending on the catch, anchovies can be replaced with sardines

B secondo il pescato i gamberi possono essere viola o rossi
selon la pêche, les crevettes peuvent être violettes ou rouges.
depending on the catch, prawns can be purple or red