



Degli Artisti Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/albissola-marina/osteria-degli-artisti-7>
Corso Baldovino Bigliati, 82r, ALBISSOLA MARINA, Italy
+393468310930 - pescheriadegliartisti.it

Categories

Portata principale

Dessert

Antipasto

Pasta

Postres

Starters

Antipasti Cotti

I più golosi

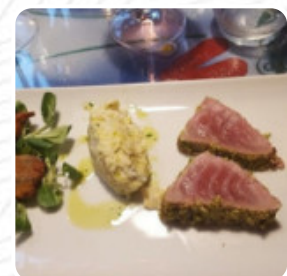
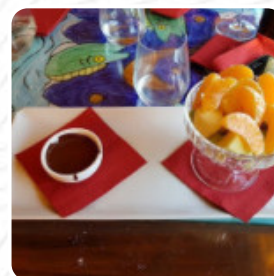
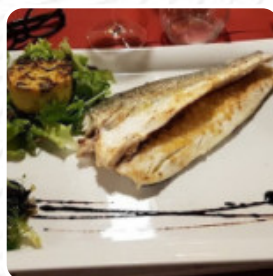
Appetizer

Main Course

Antipasti Crudi

Gli Speciali

Alcoholic Drinks



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Degli Artisti Menu



Alcoholic Drinks

PROSECCO

Smoothies

THE DREAM

Soups

FISH SOUP

Main Courses

LASAGNA

Antipasti

POLIPO CON PATATE 12 €

Gnocchi

GNOCCHI

Fish Dishes

MIXED GRILL 29 €

Seafood

CALAMARI

Salad

MIXED SALAD

Sushi

SASHIMI

Drinks

BOTTLE OF WATER 2 €

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Sauces

SALSA

Fish

SEA BASS

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Soft Drinks

LEMONADE

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI LIGURI E PIEMONTESI

Wine

HOUSE WINE

Il Dolce

FRITTELLE DI MELE 6 €

Hot Drinks

COFFEE

Seafood Dishes

FRIED CALAMARI

Coffee

ESPRESSO

Degli Artisti Menu



Baked Goods

APPLE FRITTERS

Meat And Fish

SALMON CRUDO

Small Appetizers

MIXED APPETIZER 20 €

Secondi Di Pesce (Fish)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI

Crudo

CRUDO MISTO

Piatto

PESCATO AL BANCO A PARTIRE DA 10 €
...

Arabic Dishes

FATTEH

American Kobe

DOVER SOLE

The Focaccia

LIGURE

Meni Speciali

CRUDO NO LIMITS 35 €

Gli Specialisti del Crudo

SALSE ABBINATE

Appetizer

TEMPURA

TARTARE

Main Course

GNOCCHI AL RAGÙ DI POLPO 13 €

SPAGHETTI VONGOLE

Italian Specialties

FOCACCIA

CACIO E PEPE

Antipasti Crudi

PETALI DI PESCE (SASHIMI)

TONNO, D'COLO

Gli Speciali

FRITTO MISTO DI PESCE E CROSTACEI

LA GRANDE ZUPPA DI PESCE

Restaurant Category

DESSERT

MEDITERRANEAN

Pietanze

PAGELLO INTERO ALLA PIASTRA

ORATA ALLA PIASTRA / BRANZINO ALLA PIASTRA

"IN SAOR" CON PANISSA FRITTA

SGOMBRO PISTACCHIO AVVOLTO NEL CAGLIATA DI TONNO DI CAPPERI E ACCIUGHE DA UNA MAIONESE ACCOMPAGNATA

Antipasti Cotti

BRANDACUJUN DI BACCALÀ

Degli Artisti Menu



TENTACOLO DI POLPO SPADELLATO SU TARTARE DI PATATE

ACCIUGHE RIPIENE AI PROFUMI DI MAGGIORANA

ANTIPASTO MISTO (DEGUSTAZIONE DELLE NOSTRE ENTRATE)

I più golosi

FOCACCIA TIPO RECCO CON GOCCE DI PESTO

LA PIZZA GOURMET CON CREMA DI PISTACCHIO E TONNO CRUDO

LA PIZZA GOURMET ARTISTI CON CALAMARETTI E POMODORINI

IL FISH BURGER D'AUTORE

Starters

STUFFED ANCHOVIES 13 €

PECCATI DI GOLA

IL CAPPON MAGRO

OSTRICHE DELLA BRETAGNA

FOCACCIA TYPE RECCO

Postres

BOURGUIGNONNE DI FRUTTA FRESCA

SAVARINI DI MELE DELLO CHEF

STRUDEL DI PERE E CIOCCOLATO

SEMIFREDDO AL CHINOTTO E AMARETTO

SIDIO "SLOW FOOD"

VARI DI MELE DELLO CHEF

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

PASTA

SPAGHETTI

SOUP

NOODLES

BREAD

Ingredients Used

SALMON

GARLIC

PARMESAN

PARMIGIANA

CHEESE

SEAFOOD

MOZZARELLA

Pasta



SPAGHETTI WITH SEAFOOD 15 €

RAVIOLI

TAGLIOLINI AL GRANCHIO 15 €

BAVETTE ALLO SCOGLIO CON MEGLIO DEL MARE

SPAGHETTO ALLE ALICI MANTECATO SU CREMA DI CAVOLI

TAGLIOLINI AL GRANCHIO CON GRANCHIO IN BELLAVISTA

RAVIOLI DI PESCE IN ZUPPETTA DI COQUILLAGES

RISOTTO CON CAPPESANTE E MELOGRANO

Dessert



LEMON SORBET

IL SOGNO 5 €

SEMIFREDDO AL CHINOTTO 7 €

Degli Artisti Menu



SAVARIN DI MELE 8 €

TIRAMISU 6 €

ICE CREAM

CHEESECAKE

SAVARE DI MELE 7 €

SOGNO AL CIOCCOLATO 5 €

TIRAMISU

TIRAMISU DELLO CHEF

Antipasto

BRADACUJUN DI BACCALÀ 14 €

TENTACOLO DI POLPO
SPADELLATO 15 €

CRUDO DI PESCI E CROSTACEI 29 €

DRILLE CACCIO E PEPE E CIUFFI DI
CALAMARI 14 €

CRUDO D'AUTORE 15 €

PETALI DI PESCE 15 €

CAPELANTE SCOTTATE SU CREMA
AL BASILICO 14 €

OSTRICHE FRANCIA FINE DE
CLAIRE 18 €

ZUPPETTA DI COZZE AL VERDE 12 €

ACCIUGA RIPIENA 10 €

CRUDO DI PESCE E CROSTACEI 25 €

Portata principale

TAGLIOLINI NERI AL RAGÙ DI
PESCE 13 €

TAGLIATA DI TONNO IN PANURE DI
PISTACCHIO 16 €

RISOTTO DEGLI ARTISTI 20 €

PLATEAU DEGLI ARTISTI 39 €

GRANDE ZUPPA DI PESCE 25 €

FRITTO MISTO DI PESCI E
CROSTACEI 25 €

FILETTO DI BRANZINO/ORATA 16 €

RAVIOLI DI PESCE IN ZUPPETTA DI
COZZE E VONGOLE 14 €

TAGLIOLINO LOVE ACCIUGA 14 €

FRITTO DI SOLI CALAMARI 18 €

BOCCONCINO DI PESCATRICE SU
TARTARE DI PATATE
AROMATIZZATE 15 €

BURIDDA DI STOCCAFISSO 15 €

IL GRAN CAPPON MAGRO 25 €

[View menu](#)

[View reviews](#)

Degli Artisti Menu



Degli Artisti

Corso Baldovino Bigliati, 82r,
ALBISSOLA MARINA, Italy

Opening Hours:
Monday 12:30-14:30
Thursday 12:30-14:30
Friday 12:30-14:30
Saturday 12:30-14:30
Sunday 12:30-14:30

Made with [Menu](#)

