



## Per cominciare – Starters

<b>« Cappón magro »</b> Pesce, crostacei e verdure cotti a vapore, serviti con salsa verde Traditional Genoese seafood and fish appetizer with sailor's biscuit, vegetables, vinegar and Italian green sauce	16,00	C F G L1 M P U
<b>« Ancioë pinn-e »</b> Acciughe ripiene alla genovese servite con insalata di pomodori e boccioli di cappero Stuffed, breaded and fried anchovies, served with tomato and caper bud salad	14,00	A1 F G L1 P U
<b>Gamberi croccanti in pasta fillo e maionese al dragoncello</b> Crispy prawn in phyllo pastry, tarragon mayonnaise	16,00	A1 C G U
<b>Composizione di pesce crudo: ostriche bretoni, capasanta, gamberi viola, tartare di salmone su avocado fresco e perle di aceto balsamico</b> - Raw fish and seafood hors d'œuvre: Breton oysters, shellfish, violet prawn, salmon tartare on fresh avocado, balsamic vinegar pearls	25,00	C M P
<b>Culaccia 14 mesi "Riserva del fondatore", formaggio bianco Sottobosco al tartufo e salsa piccante di frutta</b> A peculiar raw ham aged 14 months, "underbrush" white truffle cheese, spicy fruit sauce	14,00	L1
<b>« Fûgassette de Sussisa in ta pöela »</b> Tre focaccette fritte ripiene di <b>crecenza</b> A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa, Genova	6,00	A1 G L1
<b>Focaccine al prosciutto cotto</b> - With ham	7,50	A1 G L1
<b>Focaccine al prosciutto crudo di Parma</b> - With Parma raw ham	9,00	A1 G L1
<b>Focaccine al lardo di montagna</b> - With mountain bacon	7,50	A1 G L1
<b>« Panissa »</b> Cartoccio di panissa frita - Fried "panissa" chips, a typical chick-pea flour Ligurian dish	6,00	A1

## La Pasta

<b>Taglierini di boragine con ragù d'orata, pinoli tostati e basilico rosso</b> Homemade fresh borage thin tagliatelle, sea bream ragout, toasted pine nuts, red basil	16,00	G P U
<b>Ravioloni caserecci di baccalà su crema di ceci e salvia croccante</b> Fresh homemade large ravioli stuffed with salted codfish, chick-pea cream, crispy sage	16,00	A1 G P U
<b>Gnocchi di patate ai frutti di mare</b> - Fresh homemade potato dumplings, sea food ragout	16,00	G M U
<b>« Trófie cö pesto »</b> Trofiette di Recco al pesto, patate e fagiolini Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans	13,00	F G L1 U
<b>« Pansöti de prebuggiun »</b> Tortelli di erbe in salsa delicata di noci Homemade herb ravioli with walnut sauce, a specialty of the Riviera	13,00	F G L1 U
<b>« Raviêu cö tocco »</b> Raviolini del plin al tocco genovese (sugo di carne) Fresh homemade baby ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce	13,00	F G S1 U
<b>« Menestrun »</b> Minestrone alla genovese con pesto Vegetable soup, Genoese style with classic Genoese pesto sauce	10,00	G S1



## Secondi piatti – Entrees

<b>« Péscio cõe patate »</b> Trancio di pesce alla ligure rivisitato, con purea di patate, olive taggiasche e pinoli - Mediterranean fish baked Ligurian way with smashed potatoes, black olives, pine nuts	20,00	G L1 P
<b>Grigliata di pesce e crostacei con caponatina di verdure</b> Grilled fish and crustaceans, vegetable caponata	26,00	C M P S1
<b>« Fritûa »</b> La nostra frittura di paranza, totani e gamberi con alghe e verdure pastellate Mixed fried fish, flying squids, shrimp, seaweed and vegetable fritters	20,00	A1 C G M P
<b>Gallinella di mare in guazzetto con molluschi, gamberi e crostini al basilico</b> Gumard stewed with tomato sauce, molluscs, prawn, basil croutons	20,00	C G M P S1
<b>« Stócchefisciu »</b> Il nostro stoccafisso accomodato in umido Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs	18,00	G P
<b>Tagliata di manzo con fonduta al tartufo e patate al forno (300 gr circa)</b> Sliced beef, truffle cheese fondue, baked potatoes (nearly 300 gr)	22,00	L1
<b>Maialino da latte bardato al lardo con verza e senape in grani</b> Suckling pig in a bacon crust, cabbage, wholegrain mustard	16,00	S2
<b>La Focacceria e le Specialità genovesi dal forno a legna - Brick oven</b>		
<b>« Fûgassa cõ formaggio »</b> La focaccia col formaggio, tipica di Recco nella Riviera The regular one: a very thin cheese pie, traditional of the Riviera	8,00	G L1
<b>Pizzata con olive taggiasche e capperi</b> - Pizza style, with tomato, black olives and capers	9,00	G L1
<b>Pizzata con gorgonzola dolce</b> - Pizza style, with tomato and blue cheese	9,00	G L1
<b>Al pesto</b> - With classic Genoese pesto sauce	10,00	F G L1
<b>Al prosciutto cotto</b> - With ham	10,00	G L1
<b>Al lardo di montagna e granelle di nocciola</b> - With mountain bacon fat, and chopped hazelnuts	10,00	F G L1
<b>Con rucola e prosciutto crudo di Parma</b> - With rocket and Parma raw ham	11,00	G L1
<b>« Fainâ »</b> L'antica farinata di ceci alla Genovese - The regular one: a chick-pea flour polenta	7,00	G
<b>Alle cipolline</b> (minimo 2 persone) - Chick-pea flour polenta with spring onions inside ( 2 p. minimum)	p.p. 8,00	G
<b>Ai carciofi</b> (minimo 2 persone) prodotto stagionale Chick-pea flour polenta with artichoke inside ( 2 p. minimum) - When available	p.p. 9,00	G
<b>« Tûrte »</b> Misto di torte di verdura alla Genovese (tre qualità) A choice of vegetable pies (three different flavours)	9,00	G L1 U



## La Pizza

<b>Margherita</b> - Tomato, mozzarella	7,00	G
<b>Con prosciutto cotto</b> - Tomato, mozzarella, ham	9,00	G
<b>Con salame piccante</b> - Tomato, mozzarella, hot salami	9,00	G
<b>Con acciughe, capperi e olive taggiasche</b> (Genovese) - Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives	9,00	G
<b>Bianca alla crescita, con pesto</b> - Only white creamy cheese and classic Genoese pesto sauce	10,00	F G L1

## Dessert

<b>« Panera »</b> Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole	7,00	F L1 U
Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble		
Abbinamento consigliato - <i>Suggested dessert wine - Vin conseillé</i>		bicc 10 bott
<i>Moscato Golfo del Tigullio D.O.C. - Pino Gino (Liguria)</i>	0,750 lt	4,00 16,00
<b>« Crema au baxaicò »</b> Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco	7,00	F L1
<b>Dulcey</b>		
Milk and basil cream pudding, white chocolate cream		
Abbinamento consigliato - <i>Suggested dessert wine - Vin conseillé</i>		bicc 7 bott
<i>Sciacchetrà Cinque Terre D.O.C. - La Polenza (Liguria)</i>	0,375 lt	12,00 56,00
<b>Flan di cioccolato amaro con salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia</b>	8,00	F G L1 U
Flan of bitter chocolate with raspberry cream and vanilla ice cream		
Abbinamento consigliato - <i>Suggested dessert wine - Vin conseillé</i>		bicc 7 bott
<i>Barolo Chinato Vino Rosso Aromatizzato - Marchesi di Barolo (Piemonte)</i>	0,500 lt	7,00 45,00
<b>Tiramisù de I Tre Merli</b> - Tiramisù home version	8,00	F G L1 U
Abbinamento consigliato - <i>Suggested dessert wine - Vin conseillé</i>		bicc 7 bott
<i>Dindarello Moscato Passito - Maculan (Veneto)</i>	0,375 lt	5,00 16,00
<b>Mille foglie all'ananas caramellato e granella di pistacchio</b>	8,00	G L1 U
Cream mille-feuille with caramelized pineapple and pistachio crumbs		
Abbinamento consigliato - <i>Suggested dessert wine - Vin conseillé</i>		bicc 7 bott
<i>Porto Vintage Ruby - De Zellaer (Portogallo)</i>	0,750 lt	4,50 26,00
<b>Insalata di frutta e verdura con sorbetto al sedano e ananas</b>	7,00	L1
Fruit and vegetable salad, celery and pineapple sorbet		
Abbinamento consigliato - <i>Suggested dessert wine - Vin conseillé</i>		bicc 7 bott
<i>Montilla Moriles Don PX 100% Pedro Ximenes - Bodegas Toro Albalà (Spagna)</i>	0,750 lt	5,00 39,00
<b>Fantasia di sorbetti: tre gusti assortiti</b> - A choice of three homemade sorbets	7,00	
<b>Rum Zacapa 23 anni, servito con cialdine di cioccolato Valrhona e frutta candita</b>	13,00	
Zacapa Rum 23Y, served with Valrhona extra bitter chocolate and candied fruits		



**« In dialetto genovese »**

**i piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet**

**« In genoese dialect » - traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet**

**Pane e coperto € 3,00 - Bread and cover charge**

In assenza di prodotto fresco si usano anche prodotti surgelati di prima qualità o congelati sul posto  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
Conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3°

In the absence of fresh product we will also use frozen premium products or self-frozen fish

The fish intended to be eaten raw has been subjected to pre-cleaning treatment  
according the requirements of EC Regulation 853/2004, all. III, sect. VIII, Sec. 3, part D, point 3 °

**N.B. Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni incrociate:  
in caso di dubbi, per cortesia, chiedere al personale**

**It is not possible to ensure no cross-contamination: if in doubt, please, ask the staff**

**In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011,  
per ogni piatto è indicata la possibilità di presenza di allergeni:**

**In accordance with the EU Regulation 1169/2011,  
for each dish it has indicated the possibility of the presence of allergens:**

<b>A1</b>	<b>Arachidi - Peanuts</b>	<b>M</b>	<b>Molluschi - Mollusca</b>
<b>A2</b>	<b>Anidride solforosa - Sulfur dioxide</b>	<b>P</b>	<b>Pesce - Fish</b>
<b>C</b>	<b>Crostacei - Crustaceans</b>	<b>S1</b>	<b>Sedano - Celery</b>
<b>F</b>	<b>Frutta a guscio - Nuts</b>	<b>S2</b>	<b>Senape - Mustard</b>
<b>G</b>	<b>Glutine - Gluten</b>	<b>S3</b>	<b>Sesamo - Sesame</b>
<b>L1</b>	<b>Latte e derivati - Dairy</b>	<b>S4</b>	<b>Soia - Soy</b>
<b>L2</b>	<b>Lupini - Lupin</b>	<b>U</b>	<b>Uova - Eggs</b>

**N.B. Per i clienti intolleranti al glutine è disponibile un menu dedicato  
A dedicated menu is available for customers with gluten intolerance**