



Per cominciare – Starters

« Cappón magro » 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
« Ancião pinn-e » Acciughe ripiene alla genovese servite con confettura di arancia e zenzero Stuffed, breaded and fried anchovies, served with orange and ginger jam	13,00
Gamberi in pasta kataifi su crema di topinambur Prawn in "kataifi", cream of Jerusalem artichoke	16,00
Composizione di pesce crudo, ostriche bretoni, tartare, carpaccio, crostacei e frutta Raw fish and seafood hors d'œuvre, Breton oysters, tartare, carpaccio, shellfish and fruit	28,00
Polpo emozionato (rivisitazione del polpo alla "gallega") A chef's interpretation of the Spanish recipe of octopus Galician style	14,00
« Fûgassette de Sussisa in ta pöela » Focaccette fritte ripiene di crescenza A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa, Genova	6,00
Carne fassona battuta al coltello con uovo di quaglia semicotto e composta di cipolla di Tropea Beef tartare, soft boiled quail egg, caramelized onion puree	14,00
Culatello con burratina e confetture Special raw ham, soft burrata cheese from Apulia, fruit jams	15,00

La Pasta

Tagliatelle allo zafferano fatte in casa con scampetti e sedano rapa Saffron flavour fresh homemade tagliatella, baby scampi and celeriac	16,00
Ravioli al cacao ripieni di pesce con vellutata di gamberi rossi e polvere di capperi Fresh homemade cocoa ravioli stuffed with fish, red shrimp cream, capper powder	15,00
Taglierini fatti in casa al nero di seppia con vongole e muscoli Homemade thin tagliatella, seppia, clams and mussels	15,00
« Trófie cö pesto » Trofiette di Recco al pesto, patate e fagiolini Baby dumplings, classic genovese pesto sauce, potatoes and string beans	13,00
« Pansöti de prebuggiun » Tortelli di erbette in salsa delicata di noci Homemade herb ravioli with walnut sauce, a specialty of the Riviera	13,00
« Raviêu cö tocco » Raviolini al tocco genovese (sugo di carne) Fresh homemade ravioli with typical genovese meat and tomato sauce	13,00
Ravioli di zucca al burro con briciole di amaretti Homemade pumpkin ravioli, butter sauce, Amaretto macaroon crumble	13,00



Secondi piatti - Entrees

« Pésco cœ patate »	20,00
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	
Grigliata di pesce e crostacei con patate al forno	26,00
Grilled fish and crustaceans, baked potatoes	
« Fritûa » La nostra frittura di paranza, totani e gamberi con alghe e verdure disidratate	20,00
Mixed fried fish, flying squids, shrimp, seaweed and dried vegetables	
Gamberi rossi siciliani leggermente affumicati su crema di zucca trombetta e pancetta croccante	22,00
Sicilian red prawns lightly smoked served on a pumpkin cream, crispy bacon	
Baccalà Morhua cotto a bassa temperature e patate	20,00
"Morhua" salt cod cooked at low temperature, potatoes	
"Cima" di pesce lama con cipolle di Tropea in agrodolce	16,00
Slices of filled scabbard fish, sweet and sour onions	
Controfiletto di vitellone cotto a bassa temperatura 12 ore e poi grigliato servito con miniverdure	20,00
Sirloin of beef cooked 12 hours at low temperature, then grilled and served with baby vegetables	
Petto d'anatra laccato al miele con ananas grigliato e polvere di arancia candita	20,00
Breast of duck lacquered with honey, grilled pineapple, candied orange powder	

Prima del dolce - Predessert

Selezione di formaggi	15,00
A choice of Italian cheeses	

Dessert

« Panera » Tipico semifreddo Genovese al caffè e crumble di nocciole	7,00
Typical coffee parfait, hazelnut crumble	
« Crema au baxaicò » Panna cotta al basilico con salsa mou e pinoli tostiti	7,00
Basil cream pudding, toffee coulis, toasted pine nuts	
Pere cotte al vino speziato con crema inglese e streusel	7,00
Pears cooked in spiced wine with creme anglaise and streusel	
Tiramisù de I Tre Merli	7,00
Tiramisù home version	
Mix di pasticceria secca della casa servita con vin santo	10,00
Homemade dry pastries served with "vin santo" (Tuscan sweet wine)	
Semifreddo alla cannella con mele caramellate	7,00
Cinnamon parfait with caramelised apples	
Fantasia di sorbetti: tre gusti assortiti	7,00
A choice of three sorbets	
Grands crus de Valrhona serviti con Rum Zacapa 23 anni	14,00
Assorted chocolates by Valrhona, served with Zacapa Rum 23Y	



Focacceria - Specialità genovesi anche dal forno a legna - Brick oven

« *Fûgassa cö formaggio* »

La focaccia col formaggio, tipica di Recco nella Riviera

A very thin cheese pie, traditional of the Riviera

La classica - The regular one	8,00
Pizzata con olivette taggiasche e capperi - Pizza style, with tomato, black olives and capers	9,00
Pizzata con gorgonzola dolce - Pizza style, with tomato, black olives, capers, and blue cheese	9,00
Al pesto - With classic Genoese pesto sauce	10,00
Al prosciutto cotto - With ham	10,00
Allardo di Colonnata e granelle di nocciola - With bacon fat from Colonnata, Tuscany, and chopped hazelnuts	10,00
Con rucola e Parma - With rocket and Parma raw ham	12,00
Con salame piccante calabrese - With hot salami from Calabria	10,00
Con acciughe - With anchovies	10,00
Con tartufo (quando disponibile) - With truffle (when available)	s.q.

« *Fainâ* »

L'antica farinata di ceci alla genovese - Chick-pea flour polenta

La classica - The regular one	7,00
Alle cipolline (minimo 2 persone) - Chick-pea flour polenta with spring onions inside (2 p. minimum)	p.p. 8,00

« *Tûrte* »

Le torte di verdura alla genovese - Genoese seasonal vegetable pies

Misto di torte di verdura (tre qualità) - A choice of vegetable pies (three different flavours)	9,00
Bietole e prescinseua, cipolle, zucchini, zucca, carciofi, etc., a seconda delle stagioni Beets and sour cheese, onions, zucchini, pumpkin, artichoke, etc., depending on the seasons	



La pizza

Margherita - Con mozzarella, olio extra vergine d.o.p. riviera ligure, basilico d.o.p. Tomato, mozzarella, d.o.p. riviera ligure extra virgin olive oil, d.o.p. basil	7,00
Al prosciutto cotto - With ham	9,00
Con salame piccante calabrese - With hot salami from Calabria	9,00
Con acciughe, capperi e olive taggiasche (Genovese) - With anchovies, capers, black olives	9,00

« Fûgassette de Sussisa in ta pöela »

Le focaccette fritte ripiene di crescenza, tipiche di Sussisa, Genova

A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa

La classica - The regular one	6,00
--------------------------------------	------

« In dialetto genovese i piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet

»

In Genoese dialect: traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet »

Coperto € 3,00

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°



N.B. In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, non essendo possibile garantire l'assenza di contaminazioni incrociate, è disponibile un menu nel quale, per ogni piatto, è indicata la possibilità di presenza di allergeni: in caso di dubbi, per cortesia, chiedere al personale

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