



## Per cominciare - Starters

<b>Composizione di pesce crudo e ostriche con carpaccio di pescato al frutto della passione</b>	<b>28,00</b>
Raw fish and seafood hors d'œuvre of the day, oysters, fish of the day carpaccio, passion fruit cream	
<b>Gamberi su crema di topinambur</b> Prawn, cream of Jerusalem artichoke	<b>16,00</b>
<b>Polpo emozionato (rivisitazione del polpo alla "gallega")</b>	<b>14,00</b>
A chef's interpretation of the Spanish recipe of octopus Galician style	
<b>Carne fassona battuta al coltello con uovo di quaglia semicotto e composta di cipolla di Tropea</b>	<b>14,00</b>
Beef tartare, soft boiled quail egg, caramelized onion purea	
<b>Culatello con burratina e confetture</b> Special raw ham, soft burrata cheese from Apulia, fruit jams	<b>15,00</b>

## La Pasta

<b>Spaghetti di mais con scampetti e sedano rapa</b> Corn spaghetti, baby scampi and celeriac	<b>16,00</b>
<b>Spaghetti di mais al nero di seppia con vongole e muscoli</b> Corn spaghetti, sepia, clams and mussels	<b>15,00</b>
<b>« Pasta cö pesto » Pasta corta di riso o mais al pesto al basilico dop, patate e fagiolini</b>	<b>13,00</b>
Rice or corn pasta, classic genoese pesto sauce, potatoes and string beans	
<b>« Pasta cö tocco » Pasta corta di riso o mais al tocco genovese (sugo di carne)</b>	<b>13,00</b>
Rice or corn pasta, typical genoese meat and tomato sauce	

## Secondi piatti – Entrees

<b>« Péscio cöe patate » Trancio di pesce alla ligure rivisitato, con purea di patate, olive taggiasche e pinoli</b> Mediterranean fish baked ligurian way, with smashed potatoes, black olives, pine nuts	<b>20,00</b>
<b>Grigliata di pesce del giorno con patate al forno</b> Grilled fish of the day, baked potatoes	<b>26,00</b>
<b>Gamberi rossi siciliani leggermente affumicati su crema di zucca trombetta e pancetta croccante</b>	<b>22,00</b>
Sicilian red prawns lightly smoked served on a pumpkin cream, crispy bacon	
<b>Baccalà Morhua cotto a bassa temperature e patate</b> "Morhua" salt cod, cooked at low temperature, potatoes	<b>20,00</b>
<b>Controfiletto di vitellone cotto sottovuoto 12 ore e poi grigliato, servito con miniverdurine</b>	<b>20,00</b>
Sirloin of beef cooked 12 hours in vacuum, then grilled and served with baby vegetables	
<b>Petto d'anatra laccato al miele con ananas grigliato e polvere di arancia candita</b>	<b>16,00</b>
Breast of duck lacquered with honey, grilled pineapple, candied orange powder	



## Dessert

<b>« Panera »</b> Tipico semifreddo Genovese al caffè Typical coffee parfait	7,00
<b>« Cremma au baxaicò »</b> Panna cotta al basilico con salsa mou e pinoli tostati Basil cream pudding, toffee coulis, toasted pine nuts	7,00
<b>Grands crus de Valrhona serviti con Rum Zacapa 23 anni</b> Assorted chocolates by Valrhona, served with Zacapa Rum 23Y	14,00
<b>Pere cotte al vino speziato con crema inglese</b> Pears cooked in spiced wine with creme anglaise	8,00
<b>Fantasia di sorbetti: tre gusti assortiti</b> A choice of three sorbets	7,00
<b>Semifreddo alla cannella con mele caramellate</b> Cinnamon parfait with caramelised apples	7,00

Coperto € 3,00



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

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**