i tre merli®

genova - camogli - new york

Focaccia col formaggio al lardo di Colonnata e granelle di nocciola — **11,00** — **F G L1**
Thin cheese pie, bacon fat from Colonnata, Tuscany and chopped hazelnuts
Tarte fine au fromage avec lard de Colonnata et noisettes hachées
Käse Focaccia mit Colonnata Speck und Nuss Stücke
Фокачча с сыром и тонкими ломтиками сала из Colonnata (Тоскана) и ореховой крошкой

Focaccia col formaggio ai carciofi — **11,00** — **G L1**
Thin cheese pie with artichokes
Tarte fine au fromage avec artichauts
Käse Focaccia mit Artischocken
Фокачча с сыром и артишоками

Focaccia col formaggio con rucola e prosciutto di Parma — **12,00** — **G L1**
Thin cheese pie, rocket and Parma raw ham
Tarte fine au fromage avec roquette et jambon de Parme
Käse Focaccia mit Rauke und Parma Schinken
Фокачча с сыром руколой и пармской ветчиной

***« Tûrte »* - Misto di torte di verdura alla Genovese** — **8,00** — **G L1 U**
A choice of Genoese seasonal vegetable pies
Traditionnelles tourtes de légumes Génoises
Gemischte Gemüsetorten, nach Genuesischer Art
Ассорти из овощных пирогов по-генуэзски

Pizza Margherita - Con mozzarella, olio extra vergine d.o.p. Riviera Ligure, basilico d.o.p. — **7,00** — **G L1**
Tomato, mozzarella, d.o.p. Riviera Ligure extra virgin olive oil, d.o.p. basil
Tomate, huile d'olive vierge d.o.p. Riviera Ligure, mozzarella, basilic d.o.p
Tomaten, Olivenöl aus der Ligurischen Riviera, Mozzarella, Basilikum g.U
Пицца Маргарита-помидоры, моцарелла из молока буйволиц, лигурийское оливковое масло и листья базилика d.o.p.

Primi piatti – Pasta – Nos pates - Erste Gänge – Первые блюда

« *Trófie cö pesto* » - Trofiette di Recco al pesto al basilico dop, patate e fagiolini 13,00 F G L1 U
Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans
Petits gnocchis en sauce pesto, pommes de terre et haricots verts
Trofie mit Pesto Sauce, Kartoffeln und grüne Bohnen
Традиционные генуэзские тонко-закрученые макароны с соусом песто из базилика, вареной картошкой и зелёной стручковой фасолью

« *Pansöti* » - Panzerotti di magro in salsa delicata di noci 12,00 F G L1 U
Homemade herb ravioli with walnut sauce, a specialty of the Riviera
Pansotti végétariens en sauce aux noix
Pansotti mit Gemüsefüllung und Nusssauce
Равиоли фаршированные шпинатом, ароматными травами и нежным сыром "рикотта" в сливочно-ореховом соусе

« *Mandilli cö tocco* » - Lasagne al tocco genovese (sugo di carne) 12,00 G U S1
Fresh homemade lasagne with typical Genoese meat and tomato sauce
Lasagne fraiches maison avec de la sauce Génoise typique de viande et tomate
Lasagne hausgemacht mit Rind und Tomaten Ragout
Домашние тальерини из в томатном соусе с мясом по-генуэзски

« *Menestrun cö scrucuzun*» - Minestrone di verdure con pasta tipica 9,00 F G L1 S1 U
Vegetable soup with typical pasta
Soupe de légumes avec des pâtes typique
Gemüsesuppe mit typischen Nudeln
Овощной суп с добавлением соуса "Песто" и маленьких макарон

Taglierini caserecci all'astice e fumetto di maggiorana 24,00 C G P S1 U
Fresh homemade tagliatella, lobster and marjoram sauce
Tagliatelles fraîches maison avec ragoût de homard et marjolaine
Frische hausgemachte Tagliatelle mit Hummer-Ragout und Majoran
Тальерини (домашние макароны) с лобстером и ароматным майораном

Tortelloni di nasello con salsa gazpacho di pomodoro e basilico d.o.p. 16,00 G L1 P S1 U
Hake fresh homemade large ravioli with gazpacho and basil sauce
Merlu gros raviolis avec gazpacho et sauce au basilic
Hake große Ravioli mit Gazpacho und Basilikumsauce
Равиоли с рыбой в овощном гаспачо и ароматным базиликом

Spaghetti alla chitarra con granchio ed erba cipollina 20,00 C G P S1 U
Homemade square shaped spaghetti with crab and chives
Spaghettis maison de forme carrée avec araignée de mer et de la ciboulette
Hausgemachte quadratische Spaghetti mit Spinnenkrabbe und Schnittlauch
Спагетти в рагу из краба с молодым зелёным лучком

Trenette alla brezza marina con pomodori Pachino e capperi 14,00 C G M P S1 U
Seafood flat spaghetti with Tomato and capers
Spaghettis plats avec fruits de mer, tomates et câpres
Meeresfrüchte flache Spaghetti mit Tomaten und Kapern
Тренетте (плоские спагетти) с морскими фруктами, каперсами и помидорами "пакино"

Gnocchi di patate al burro fuso e tartufo nero 14,00 G L1 U
Potato dumplings, melted butter and black truffle
Gnocchis au beurre fondu et truffe noire
Kartoffelknödel, zerlassener Butter und schwarzem Trüffel
Картофельные ньокки со сливочным маслом, сливками и черным трюфелем

Secondi piatti – Entrees – Les plats de résistance
Zweite Gänge - Вторые блюда

« *Ciupin* » - Zuppetta del pescatore al pomodoro fresco e basilico d.o.p. 20,00 C G M P S1
Fish soup with fresh tomato and basil
Soupe de poisson à la tomate fraîche et basilic
Fischsuppe mit frischen Tomaten und Basilikum
Морской суп "от рыбака" со свежим помидором и листьями базилика d.o.p.

« *Frïtûa* » - La nostra frittura di paranza, totani e crostacei con verdure croccanti e salvia dorata 20,00 A1 C G M P
Mixed fried fish, flying squids and shrimp, with crisp vegetables and fried sage
Frit de poisons, encornets et crevettes avec des légumes croquants et de la sauge frite
Gemischter Frittüre mit Fisch, Tintenfische und Krustentiere, knusprigen Gemüse und Salbei
Наше ассорти - фритюр из кальмаров, разных видов креветок и анчоусов с овощами и золотистым шалфеем

« *Stócchefisciu* » - Stoccafisso accomodato in umido alla Mario 18,00 F P
Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs
Stockfisch selon la recette de Mario avec pommes de terre, pignons, fines herbes
Stockfisch in Sauce mit Kartoffeln, Pinienkerne und aromatischen Gewürzen
Стокафиссо (вяленая треска) в соусе с картошкой, кедровыми орешками и черными оливками

« *Péscio cöe patatte* » 20,00 F P S1
Pesce del nostro mare alla Ligure con olivette taggiasche, pinoli e patate
Mediterranean fish baked Ligurian way with black olives, pine nuts and potatoes
Poissons de Méditerranée cuit a la façon ligure avec des olives noires, pignons et pommes de terre
Fisch aus dem Mittelmeer in ligurische Art mit schwarzen Oliven, Pinienkernen und Kartoffeln gebacken
Рыба дня в духовке по-лигурийски с картошкой, кедровыми орешками и черными оливками

Calamari ripieni ai carciofi con sautè di vongole al verde 20,00 G L1 M P U
Calmars stuffed with artichokes, sautéed clams with parsley
Calmars farcis aux artichauts et des palourdes sautées en persillade
Tintenfische gefüllt mit Artischocken, Venusmuscheln sautierten mit Petersilie
Кальмары, фаршированные артишоками в соте из вонголе (морские моллюски)

Tagliata di manzo con fonduta di crescenza e tartufo nero 20,00 L1
Sliced beef with melted cheese and black truffle
Émincé de bœuf avec du fromage fondu et de la truffe noire
Geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmolzenem Käse und schwarzen Trüffeln
Говяжье мясо на гриле с фондю из горячего сыра и черным трюфелем

Costolette di agnello fritte e spicchi di carciofi dorati 20,00 A1 G U
Fried lamb chops and fried slices of artichoke
Côtelettes d'agneau et artichauts frits
Gebratene Lammkoteletts und gebratenen Artischocken
Обжаренные рёбрышки ягненка и артишоками в хрустящей корочке

« In dialetto genovese i piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet »
« In Genoese dialect: traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet »
Traditional dishes - Plats traditionnels - Die traditionelle Gerichte - Традиционные лигурийские блюда

Pane e coperto € 3,00 - Bread and cover charge - Pain et couvert - Brot und Gedeck - Хлеб и накрытие стола
Olio - Per i condimenti si usa solo Olio Extra Vergine d.o.p. Riviera Ligure
Pesto Genovese - Si usano solo Basilico e Olio Extra Vergine d.o.p. Riviera Ligure e pinoli della Maremma
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°

Specialità genovesi dal forno a legna - Brick oven - Notre four au bois
Aus dem Backofen - Фирменное генуэзское из печи на дровах

***« Fainâ »* - Antica farinata di ceci alla Genovese** — **7,00**
Chick-pea flour polenta - Traditionnelle socca génoise
Traditionelles Fladenbrot aus Kichererbsen Mehl
Фарината - тонкая генуэзская лепёшка из турецкого гороха

Farinata di ceci alle cipolline (minimo 2 persone) — **8,00 per pers.**
Chick-pea flour polenta with onions inside (2 p. minimum)
Socca aux oignons (2 p. minimum)
Traditionelles Fladenbrot aus Kichererbsen Mehl mit Zwiebeln (min. 2 Personen)
Фарината - лепёшка из турецкого гороха с молодым луком (мин. на 2 персоны)

Farinata di ceci con i carciofi (minimo 2 persone) — **10,00 per pers.**
Chick-pea flour polenta with Artichokes - Socca aux artichauts (2 p. minimum)
Traditionelles Fladenbrot aus Kichererbsen Mehl mit Artischocken (min. 2 Personen)
Фарината –лепёшка из турецкого гороха с артишоки (мин. на 2 персоны)

Farinata di ceci con il rosmarino (minimo 2 persone) — **9,00 per pers.**
Chick-pea flour polenta with rosemary - Socca aux romarin (2 p. minimum)
Traditionelles Fladenbrot aus Kichererbsen Mehl mit Rosmarin (min. 2 Personen)
Фарината –лепёшка из турецкого гороха с розмарин (мин. на 2 персоны)

***« Fûgassa cö formaggio »* - Focaccia col formaggio** — **8,00** — G L1
A very thin cheese pie, traditional of the Riviera
Tarte fine au fromage, spécialité gastronomique de la Riviera
Käse Focaccia, typisch von Riviera
Фокачча - традиционная тонкая лепёшка из Ривьера с прослойкой из сыра

Focaccia col formaggio pizzata con olivette taggiasche e capperi — **9,00** — G L1
Thin cheese pie, tomato sauce pizza style, black olives and capers
Tarte fine au fromage avec sauce tomate, olives ligures et câpres
Käse Focaccia mit Tomaten Sauce, Oliven und Kapern
Фокачча с сыром по типу пиццы, с лигурийскими оливками и каперсами

Focaccia col formaggio pizzata con gorgonzola dolce — **9,00** — G L1
Thin cheese pie, tomato sauce pizza style, blue cheese
Tarte fine au fromage avec sauce tomate et gorgonzola
Käse Focaccia mit Tomaten Sauce, Oliven, Kapern und Gorgonzola Käse
Фокачча с сыром по типу пиццы, с сыром gorgonzola dolce

Focaccia col formaggio tartufata e prosciutto cotto — **11,00** — G L1
Thin cheese pie with truffle flavoured oil and ham
Tarte fine au fromage avec huile de truffe et jambon
Käse Focaccia mit Trüffel und Schinken
Фокачча с сыром, ароматизированный трюфелем и пражской ветчиной

Focaccia col formaggio al pesto — **10,00** — F G L1
Thin cheese pie with classic Genoese pesto sauce
Tarte fine au fromage avec sauce pesto
Käse Focaccia mit Pesto Sauce
Фокачча с сыром по типу пиццы, с соусом генуэзским соусом песто

Antipasti – Appetizers – Hors d'oeuvres
Vorspeisen – Закуски

***« Capón magro»* - Pesce, crostacei e verdure cotti a vapore, serviti con salsa verde** — **14,00** — C F G M P U
Traditional Genoese seafood and fish appetizer with sailor's biscuit, vegetables, vinegar and Italian green sauce
Typique composition de légumes et de poissons accompagnée de la «sauce verte»
Typisches Ligurisches gedünstet Fisch- und Gemüse Platt, mit grüne Sauce
Традиционная генуэзская закуска из варёных овощей, рыбы и морепродуктов с зелёным соусом

***« Anciûe pinn-e »* - Acciughe ripiene alla Genovese, crocchette di Gamberi e insalata al balsamico** — **14,00** — A C G L1 P U
Stuffed anchovies, croquettes of prawns and salad with balsamic vinegar
Anchois farcis, croquettes de crevettes et salade au vinaigre balsamique
Gefüllte Sardellen, Kroketten von Garnelen und Salat mit Balsamico-Essig
Жаренные анчоусы по-генуэзски, хрустящие креветки и лёгкий салат с бальзамическим уксусом

***« Fûgassette de Sussisa in ta pöela »* - Focaccette ripiene al formaggio** — **6,00** — A1 G L1
A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa
Une très fine focaccia frit, spécialité gastronomique de "Sussisa"
Kleine gefriert Käse Focaccia
Маленькие жаренные фокаччи с начинкой из сыра

***« Pórpo » -* Polipo scottato alla piastra con olive di Taggia, patate e fumetto di Pigato** — **14,00** — G M
Grilled octopus with black olives, potatoes and Pigato wine sauce
Poulpe grillé aux olives noires, pommes de terre et sauce au vin Pigato
Gegrillter Tintenfisch mit schwarzen Oliven, Kartoffeln und Pigato Wein-Sauce
Осьминог на гриле с картошкой, чёрными оливками и белым вином "Pigato"

Tre tartare di pesce con pinzimonio di verdure — **16,00** — P S1
Three fish tartar with vegetables in vinaigrette
Trois tartare de poisson avec des légumes en vinaigrette
Drei Fisch Tartar mit Gemüse-Vinaigrette
Композиция из трёх рыбных тартар со свежими овощами

Seppioline rosolate al rosmarino su purea di ceci — **14,00** — M
Baby cuttlefish sautéed with rosemary on mashed chickpeas
Seiches sautées au romarin sur purée de pois chiches
Tintenfisch gebraten mit Rosmarin auf pürierte Kichererbsen
Кальмары на гриле с розмарином и пюре из турецкого гороха

Carpaccio di manzo con insalata di carciofi e Prescinsêua ligure — **14,00** — L1
Beef carpaccio with artichoke salad and " Prescinsêua " Ligurian cheese
Carpaccio de bœuf avec de la salade d'artichaut et " Prescinsêua " (fromage de la Ligurie)
Rindercarpaccio mit Artischockensalat und " Prescinsêua " ligurischen Käse
Карпаччо из говядины с артишоками и нежным сыром "Прешенсёа"

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

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

A1	Arachidi - Peanuts - Arachide - Erdnüsse - арахис	M	Molluschi - Mollusca - Mollusques - Mollusken - Моллюски
A2	Anidride solforosa - Sulfur dioxide - dioxyde de soufre - Schwefeldioxid - сернистый газ	P	Pesce - Fish - Poisson - Fisch - рыба
C	Crostacei - Crustaceans - crustacés - Schalentiere - моллюск	S1	Sedano - Celery - Célery - Sellerie - сельдерей
F	Frutta a guscio - Nuts - Nuts - Nüsse - орешки	S2	Senape - Mustard - Moutarde - Senf - горчица
G	Glutine - Gluten - gluten - gluten - глютен	S3	Sesamo - Sesame - Sésame - Sesam - кунжут
L1	Latte e derivati - Dairy - Laitages - молочный продукт	S4	Soia - Soy - Soja - Soja - соевый
L2	Lupini - Lupin - Lupin - Lupine - люпин	U	Uova - Eggs - œufs - Eier - яйца

N.B. Per i clienti intolleranti al glutine è disponibile un menu dedicato

i tre merli
ristorante porto antico

www.itremerli.it

i tre merli
ospitalità in liguria

genova - camogli - new york