

Per cominciare  
Starters  
Hors d'œuvres  
Vorspeisen  
Para Empezar  
Закуски  
前菜

- « *Cappón magro* » 16,00  
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  
Hors d'œuvres typique de Gênes : poisson, crustacés et légumes cuits à la vapeur, servis avec de la «sauce verte»  
Typische genuesische Fischterrinen mit Schalenfrüchten und gedämpftem Gemüse mit grüner Sauce serviert  
Clásica entrada genovesa: pescado, crustáceos, verduras al vapor con salsa verde a base de ajo, perejil y anchoas  
Традиционная генуэзская закуска из отваренных на пару овощей, рыбы и морепродуктов, подаётся с зелёным соусом  
カッポンマーグロ (魚とパン、野菜、イタリアンパセリソースとビネガーを重ねた伝統的ジェノバの魚料理)
- Insalata tiepida di mare 16,00  
Lukewarm sea food  
Fruits de mer tièdes  
Lauwarme Meeresfrüchte  
Ensalada de mar  
Тёплый морской салат  
魚介類の温サラダ
- Tortino di polpo e patate con pesto di olive 14,00  
Octopus and potatoe quiche, black olive cream  
Quiche de poupe et pommes de terre au pesto aux olives  
Tintenfisch-Kartoffel-Quiche, schwarze Olivencreme  
Pastel de pulpo y patata con salsa de aceitunas negras  
Осьминог с картофелем и соусом Песто  
タコとマッシュポテト、オリーブペースト添え
- Mosaico di pesce crudo, crostacei e molluschi crudi 26,00  
Raw fish and seafood hors d'œuvre  
Hors-d'œuvre de poisson et fruits de mer crus  
Rohes Fisch und Meeresfrüchte Hors d'œuvre  
Pescado crudo, crustaceos y moluscos crudos  
Мозайка из сырой рыбы, креветок и моллюсков  
イタリア風魚介類、刺身盛り合わせ
- Tartare di Fassona su brunoise di verdure, cialda di parmigiano e polvere di capperi 16,00  
Beef tartare, vegetable brunoise, Parmesan wafer, caper powder  
Tartare de boeuf sur brunoise de légumes, gaufre au Parmesan et câpres en poudre  
Beef Tartare, Gemüse Brunoise, Parmesan-Wafer und pulverisierte Kapern  
Tartare de carne sobre brunoise de vegetal, gofra de Parmesan y alcaparra en polvo  
Тартар из говядины на мелко-нарезанных овощах и вафлей из пармизана и порошкообразные каперсы  
粉末ケーパー牛肉のタルタルの角切り野菜のせ、パリパリ香ばしいパルメザンチーズ添え

« **Cundigiun** » **Tipica insalata Genovese:** Galletta del marinaio, pomodori, capperi, acciughe salate, olive taggiasche, cipolla rossa, patate lessate, uovo sodo 12,00

**Traditional Genoese salad:** sailor's bread, tomato, capers, salted anchovy, black olives, red onion, steamed potato, hardboiled egg

**Salade génoise typique:** galettes de marin, tomates, câpres, anchois salés, olives noires, oignon rouge, pommes de terre bouillies, œuf dur

**Typisch Genueser Salat:** Seemannsbrot, Tomaten, Kapern, gesalzener Sardelle, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, gedünsteter Kartoffel, hartgekochtem Ei

**Ensalada típica Genoves:** galleta de marinero, tomates, alcaparra, anchoas saladas, aceitunas negras, cebolla roja, papas hervidas, huevo duro

**Типичный генуэзский салат:** галета моряка, помидоры, каперсы, солёные анчоусы, оливки, красный лук, варёная картошка, варёное яйцо

ジェノバのグルメサラダ (伝統的船乗りのパン、トマト、ケッパー、イワシの塩漬け、リグーリアのオリーブ「タッジャスカ」、赤玉ねぎ、蒸しジャガイモ、ゆで卵)

« **Fûgassette de Sussisa in ta pöela** »

**Tre focaccette fritte ripiene di crescenza** 6,00

A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa, Genova

Une très fine focaccia frite, spécialité gastronomique de "Sussisa", Gênes

Frittierte Focaccette mit Käse gefüllt, eine kulinarische Spezialität aus Sussisa, Genua

Empanaditas fritas rellenas de queso, una especialidad gastronómica de Sussisa

Маленькие жаренные фокачи из тонкого теста с сырной начинкой

ジェノバ風フレッシュチーズのフライ

**Focaccette al prosciutto cotto** 7,50

With ham

Au jambon

Mit Schinken

Con jamón

с варёной ветчиной

+ハム

**Focaccette al prosciutto crudo di Parma** 9,00

With Parma raw ham

Au jambon cru de Parme

Mit Parmaschinken

Con jamón de Parma

с сыровяленной пармской ветчиной

+パルマの生ハム

**Focaccette al lardo di montagna** 7,50

With mountain bacon

Au lard de montagne

Mit Rückenspeck

Con lardo curado

с горным салом

+イタリアンベーコン

La Pasta  
Nos pates  
Nudelgerichte  
Первые блюда  
パスタ

- Ravioloni caserecci di pesce, bisque di crostacei** 16,00  
Large homemade fish ravioli, crustacean bisque  
Gros raviolis maison avec poisson, bisque de coquillages  
Große hausgemachte Fischravioli, Crustacean Bisque  
Ravioles rellenos de gambas con salsa de cabracho y bottarga  
Домашние ravioli с рыбой и соусом из креветок  
魚の自家製ラビオリ、甲殻類のクリーミーソース
- Spaghetтини alle vongole e cozze** 16,00  
Thin spaghetti with clams and mussels  
Petits spaghettis aux palourdes et aux moules  
Dünne Spaghetti mit Venusmuscheln und Muscheln  
Espaguetis con almejas, reducción de vino Pigato y limón confitado  
Спагеттини с моллюсками  
あさりとムール貝のスパゲティ
- Fettuccine alle alghe, astice e datterini confit** 24,00  
Seaweed homemade tagliatelle, lobster, baby tomato  
Fettuccine aux algues, au homard et aux tomates cerises confites  
Seetang hausgemachte Tagliatelle, Hummer, Baby Tomato  
Fettucini caseras con algas, langostas y tomates pequeños  
Домашняя паста феттуччини, замешанная на морс.водорослях, лобстером и помидорками  
海藻とロブスターとトマトのフェットチーネ (平たく長いパスタ)
- Garganelli al ragù bianco di triglia, buccia di limone e zafferano** 16,00  
Fresh homemade macaroni, red mullet ragout, lemon peel, saffron  
Macaroni maison, ragoût de rouget, écorce de citron, safran  
Frische hausgemachte Makkaroni, Rotbarbenragout, Zitronenschale, Safran  
Macarones caseros con salsa de salmonetes, piel de limone y azafrán  
Домашние макароны с соусом из барабульки, корочкой лимона и шафраном  
自家製マカロニ、自身魚とレモンの皮のサフランソース
- « Trófie cö pesto »** 13,00
- Trofiette di Recco al pesto, patate e fagiolini**  
Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans  
Petits gnocchis en sauce au pesto, pommes de terre et haricots verts  
Trofiette aus Recco, mit klassischer Basilikum-Pestosoße, Kartoffeln und grünen Bohnen  
Pasta fresca tipica de Recco con pesto de albahaca, patatas y judías verdes  
Традиционные генуэзские тонко-закрученные макароны с соусом песто из базилика, варенной картошкой и зелёной стручковой фасолью  
ねじりショートパスタとポテトとインゲン豆+伝統的ジェノバのバジルソース
- « Pansöti de prebuggiun »** 13,00
- Tortelli di erbette in salsa delicata di noci**  
Homemade herb ravioli with walnut sauce, a specialty of the Riviera  
Pansotti végétariens aux petites blettes et ricotta, sauce aux noix  
Mangold-Ricotta-Tortelli an Walnuss-Soße (eine Spezialität der Riviera)  
Ravioles de hierbas y ricota con salsa de nueces  
Вареники фаршированные шпинатом, ароматными травами и нежным сыром Ricotta, подаётся со сливочно-ореховым соусом  
自家製ラビオリ+伝統的リグーリアの胡桃ソース

**Raviolini del plin al tocco genovese (sugo di carne)**

Fresh homemade baby ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce

Petites raviolis de viande à la sauce de viande façon génoise

Hausgemachte Kleine Fleishravioli mit Fleischsoße und Tomatensoße auf Genueser Art

Ravioles con salsa de carne a la genovesa

Мясные домашние Ravioli с традиционным генуэзским соусом из мяса и томатов

自家製ミニラビオリ+ジェノバ風ミートソース

**Secondi piatti**  
**Entrees**  
**Les plats de résistance**  
**Zweiter Gang**  
**Platos Principales**  
**Вторые блюда**  
**メイン料理**

« *Péscio cœe patate* »

20,00

Trancio di pesce alla ligure rivisitato, con purea di patate, olive taggiasche, pinoli, pomodori confit e gocce di basilico

Mediterranean fish baked Ligurian way with smashed potatoes, black olives, pine nuts, baby tomatoes, basil drops

Filet (darne) de poisson mode ligure revisitée, purée de pommes de terre, olives noires et pignons

Fischfilet (Fischscheibe) auf ligurische Art (in moderner Variation),

mit Kartoffelpüree, schwarzen Oliven, Pinienkernen, Confit Tomaten und Basilikumtropfen

Filete de pescado a la ligure revisado, con pure de patatas, aceitunas negras, piñones, tomates pequeños y gotas de albahaca

Филе свежесвыловленной рыбы по-Лигурийски, с картофельным пюре, оливками и кедровыми орешками

地中海の魚のリグーリア風 (魚、ポテト、オリーブ、松の実とオープン焼き)

Grigliata di pesce del giorno e crostacei, salsa di agrumi e verdure grigliate

26,00

Grilled fish and crustaceans, citrus fruit sauce, grilled vegetables

Poisson et crustacés grillés, sauce aux agrumes et légumes grillés

Gemischte Fischplatte vom Grill, Zitrusauce und gegrilltes Gemüse

Selección de pescado y mariscos del día a la parrilla, salsa de cítricos y verduras a la parrilla

На гриле - рыба и ракообразные, соус из цитрусовых и овощами на грилле

魚介類のグリル、柑橘類のソース、野菜のグリル

« *Fritûa* »

22,00

La nostra frittura di paranza, totani, gamberi e verdure

Mixed fried fish, flying squids, shrimp, vegetables

Friture de poissons, encornets, crevettes et légumes

Frittierte gemischter Fische, Pfeilkalmare, Garnelen und Gemüse

Fritura de pescado, potas y gambas con algas y verduras

Море-продукты кальмары, разные виды креветок с морскими водорослями и с овощами во фритюре

魚介類 (魚、イカ、エビ) のミックスフライ & 海藻と野菜のフライ

Zuppa di pescato del giorno con molluschi e crostacei

23,00

Fish of the day soup with molluscs and crustaceans

Soupe de poisson du jour avec des mollusques et des crustacés

Fisch des Tages Suppe mit Weichtieren, Krebstiere

Sopa de pescado del día con moluscos y crustaceos

Рыбный супчик из дневного улова с моллюсками и ракообразными

今日のとれたて魚介類のスープ

Cannolo di spigola croccante con insalata di sedano e melone e riduzione al Porto

18,00

Crispy sea bass cannolo, celery and melon salad, Porto wine sauce

Cannolo croustillant au loup de mer, salade de céleri et melon, sauce au vin de Porto

Knuspriger Wolfsbarsch, Sellerie und Melonensalat, Portweinsauce

Cannolo de lubina crujiente con ensalada de apio y melón y reducción de vino Porto

Хрустящая трубочка с сибассом с салатом из сельдерея и дыни и соусом из Портвейна

スズキのクリスピー巻き、セロリとメロンのサラダ、ポルトガルワインソース添え

**Tagliata di manzo con crema di rucola e patate arrosto**

**22,00**

Sliced beef, rocket cream, baked potatoes

Tranches de bœuf à la crème de roquette et pommes de terre rôties

Rindfleisch in Scheiben mit Rucola und gerösteten Kartoffeln

Carne de res con crema de cohete y papas al horno

Мясная нарезка с соусом из рукоты и жаренной картошкой

スライスビーフステーキ、ルッコラのクリームとベイクトポテト添え

# La Focacceria e le Specialità genovesi dal forno a legna

## Brick oven

### Notre four au bois

### Geröstetes Fladenbrot genuvesische Spezialität aus dem Holzofen

### Hogazas y Especialidades genovesas al horno de leña

### Из печи на дровах

### 石焼釜 石焼オーブンで焼くジェノバ名物

#### « Fûgassa cö formaggio »

8,00

#### La focaccia col formaggio, tipica della Riviera

The regular one: a very thin cheese pie, traditional of the Riviera

Tarte fine au fromage, spécialité gastronomique de la Riviera

Käse-Focaccia, typischer gebackener Fladen mit Käsefüllung

Focaccia con queso, especialidad culinaria de la Riviera (capas sutiles de masa rellenas de queso)

Фокачча - традиционная тонкая лепёшка из Ривьеры с прослойкой из сыра

チーズフォカッチャ (極薄のサクサクしっとり生地フレッシュチーズパイ) レギュラー

#### Pizzata con olive taggiasche e capperi

9,00

Pizza style, with tomato, black olives and capers

Tarte fine au fromage, recouverte de sauce tomate, olives ligures noires de Ligurie et câpres

Käse-Focaccia bedeckt mit Tomatensoße, schwarzen Oliven und Kapern

Focaccia de queso estilo pizza, con salsa de tomate, aceitunas y alcaparras

Фокачча с сыром по типу пиццы, с лигурийскими оливками и каперсами

+ トマトソース、オリーブ、ケッパー

#### Pizzata con gorgonzola dolce

9,00

Pizza style, with tomato and blue cheese

Tarte fine au fromage, recouverte de sauce tomate et gorgonzola

Käse-Focaccia bedeckt mit Tomatensoße, Gorgonzola (Blauschimmelkäse)

Focaccia de queso estilo pizza, con salsa de tomate y queso gorgonzola dulce

Фокачча с сыром по типу пиццы, с сыром Gorgonzola

+ トマトソース、ゴルゴンゾーラ

#### Al pesto

10,00

With classic Genoese pesto sauce

Tarte fine au fromage recouverte de sauce pesto

Käse-Focaccia bedeckt mit genuesischer Pestosoße

Focaccia con queso al pesto

фокачча с сыром, с генуэзским соусом песто

+ バジルソース

#### Al prosciutto cotto

10,00

With ham

Tarte fine au fromage recouverte de jambon

Käse-Focaccia mit gekochtem Schinken

Focaccia con queso y jamón

Генуэзская фокачча с сыром и вареной ветчиной

+ ハム

#### Al lardo di montagna e granelle di nocciola

10,00

With mountain bacon fat and chopped hazelnuts

Tarte fine au fromage recouverte de lard de montagne et noisettes hachées

Käse-Focaccia mit Rückenspeck und gehackten Haselnüssen

Focaccia con queso, lardo curado y avellanas picadas

Фокачча с сыром и тонкими ломтиками горного сала и ореховой крошкой

+ イタリアンベーコン、ヘーゼルナッツクランチ

#### Con rucola e prosciutto crudo di Parma

11,00

With rocket and Parma raw ham

Tarte fine au fromage recouverte de roquette et jambon cru de Parme

Käse-Focaccia mit Rucola und Parmaschinken

Focaccia con queso, rúcola y jamón de Parma

Фокачча с сыром руколой и сыро-вяленой пармской ветчиной

+ルッコラ、パルマの生ハム

« Fainâ »

7,00

L'antica farinata di ceci alla Genovese

The regular one: a chick-pea flour polenta

Traditionnelle farinata génoise (à base de farine de pois chiche)

Antiker Fladen aus Kichererbsen auf Genueser Art

Farinata tradicional (crepe a base de harina de garbanzos)

Фарината - тонкая генуэзская лепёшка из турецкого гороха

ファリナータ (ひよこ豆のサクサクした薄いパイ) レギュラー

Alle cipolline (minimo 2 persone)

p.p. 8,00

Chick-pea flour polenta with spring onions inside ( 2 p. minimum)

Farinata aux oignons verts (2 pers. minimum)

Kichererbsenfladen mit Zwiebeln (mind. 2 Pers.)

Farinata con cebolleta (mínimo 2 pers.)

Фарината - лепёшка из турецкого гороха с молодым луком (мин.на 2персоны.)

+玉ねぎスライス (2名様~)

« Tûrte »

9,00

Misto di torte di verdura alla Genovese (tre qualità)

A choice of vegetable pies (three different flavours)

Sélection de trois tourtes de légumes à la Génoise

Drei Gemischte Gemüsepasteten auf genuesische Art

Mixto de tres pasteles de verduras a la genovesa

Ассорти из трёх овощных пирогов по-генуэзски

ジェノバ風野菜のトルタ 3種盛り



# La Pizza - ピッツァ

<b>Margherita</b>		<b>7,00</b>
	Tomato, mozzarella Tomate, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomate, mozzarella Пицца Маргарита - Помидоры, моцарелла и листочек базилика マルゲリータ : トマトソース、モツアレツラ	
<b>Con prosciutto cotto</b>		<b>9,00</b>
	Tomato, mozzarella, ham Tomate, mozzarella, jambon Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken Tomate, mozzarella, jamon Пицца Маргарита с варенной ветчиной +ハム	
<b>Con salame picante</b>		<b>9,00</b>
	Tomato, mozzarella, hot salami Tomate, mozzarella, saucisson piquant Tomaten, Mozzarella pikanter Salami aus Kalabrien Tomate, mozzarella, salami picante Пицца Маргарита с традиционным, острым салями +スパイシーサラミ	
<b>Con acciughe, capperi e olive taggiasche (Genovese)</b>		<b>9,00</b>
	Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives Tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives noires Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und schwarze Oliven Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas Пицца с анчоусами, каперсами и с лигурийскими оливками +アンチョビ、ケッパー、オリーブ	
<b>Bianca alla crescenza, con pesto</b>		<b>10,00</b>
	Only white creamy cheese and classic Genoese pesto sauce Blanche, au fromage crescenza et sauce pesto Weiße Pizza nur mit cremigem Käse und genuesischer Pestosoße Blanca con queso crescenza y salsa pesto Только белый сыр и классический генуэзский соус песто バジルソースとフレッシュチーズのピッツァ	

Dessert  
Postres  
デザート

<b>« Panera »</b>	7,00
<b>Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole</b>	
Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble	
Parfait typique de Gênes au café et au crumble de noisettes	
Typisches Kaffeeparfait mit gehackten Haselnüssen aus Genua	
Postre helado típico de Genova con café y avellanas picadas	
«Панера» - традиционное генуэзское «semifreddo» и хрустящий ореховой крошкой Итальянкафе味のジェノバ風セミフレッド、エスプレッソとヘーゼルナッツク ランチ添え	
<b>« Crema au baxaicò »</b>	7,00
<b>Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco Dulcey</b>	
Milk and basil cream pudding, white chocolate cream	
Crème de lait et basilic, sauce au chocolat blond Dulcey	
Milch-Basilikum-Creme mit Dulcey blonder Schokoladensauce	
Crema de leche y albahaca con salsa de chocolate blanco Dulcey	
Сливочный пудинг с базиликом и с соусом из белого шоколада Dulcey 牛乳とバジルのクリーム、ホワイトチョコレートソース添え	
<b>Flan di cioccolato amaro con salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia</b>	8,00
Flan of bitter chocolate with raspberry cream and vanilla ice cream	
Flan au chocolat noir, coulis de framboises et glace vanille	
Shokotörtchen mit Zartbitterschokolade an Himbeercoulis and Vanilleeis	
Flan de chocolate amargo, coulis de frambuesas y helado de vainilla	
Флан из горького шоколада с малиновым соусом и ванильным мороженым ビターチョコレートのフラン、ラズベリーソースとバニラアイス添え	
<b>Tiramisù de I Tre Merli</b>	8,00
Tiramisù home version	
Tiramisu de la maison	
Tiramisu nach Art des Hauses	
Tiramisù casero	
Тирамису по домашнему «I Tre Merli» 特製ティラミス	
<b>Mille foglie all'ananas caramellato e granella di pistacchio</b>	8,00
Cream mille-feuille with caramelized pineapple and pistachio crumbs	
Mille-feuille à l'ananas caramélisé et pistaches hachées	
Millefeuille mit karamellisierter Ananas und gehackten Pistazien	
Mil-hojas con piña caramelizada y pistachos picados	
Слоечка с карамелизированным ананасом и фисташковыми крошками パイナップルのミルフィーユ、ピスタチオクランチ添え	
<b>Insalata di frutta e verdura con sorbetto al sedano e ananas</b>	7,00
Fruit and vegetable salad, celery and pineapple sorbet	
Salade de fruits et légumes avec du sorbet de céleri et ananas	
Obst-Gemüse-Salat mit Sellerie- und Ananassorbet	
Ensalada de frutas y verduras con sorbete de apio y piña	
Фруктово-овощной салат с сорбетом из сельдерея и ананасом 野菜と果物のサラダ & セロリとパイナップルのシャーベット	

**Fantasia di sorbetti: tre gusti assortiti**

**7,00**

A choice of three homemade sorbets

Trois sorbets maison au choix

Dreierlei-Sorbet: drei Sorten nach Wahl

Selección de sorbetes: surtido de tres sabores

Фантазия «Три сорбетта» от Шеф-повара

自家製シャーベット3種盛り

**Rum Zacapa 23 anni, servito con cialdine di cioccolato Valrhona e frutta candita**

**13,00**

Zacapa Rum 23Y, served with Valrhona extra bitter chocolate and candied fruits

Rhum Zacapa 23 ans, servi avec gaufrettes au chocolat Valrhona et fruits confits

Zacapa Rum 23 Jahre, mit Valrhona Schokoladenchips und kandierten Früchten

Ron Zacapa 23 años, servido con virutas de chocolate Valrhona y fruta confitada

Ром Засапа 23 летн. выдержки, подаётся в шоколадных формочках Valrhona и кандированными фруктами

ラム酒 & ビターチョコレートと果物の砂糖漬け

**€ 3,00**

**Coperto**

**Bread and cover charge**

**Couvert**

**Gedeck**

**Cubierto**

**Хлеб и накрытие стола**