

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 Soße 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 con lattuga di mare croccante 14,00
Lukewarm sea food, crispy sea lettuce
Fruits de mer tièdes, laitue de mer croustillante
Lauwarme Meeresfrüchte und knackiger Meeressalat
Ensalada de mar con alga crujiente
Тёплый морской салат с хрустящей латтугой
魚介類の温サラダ、パリパリ海藻添え
- Millefoglie con brandade di baccalà e stoccafisso al vapore 14,00
Salted millefeuille with salted cod fish pate and steamed stockfish bites
Mille feuille salée avec un pâté de morue salée et des bouchées de stockfisch cuites à la vapeur
Gesalzene Millefeuille mit gesalzener Stockfischpastete und gedünstetem Stockfischbissen
Milhojas con patè de bacalao y pescado seco al vapor
Миллефолье с соусом из трески, приготовленной на пару
干し鱈クリームのみルフィエユと蒸し鱈
- Tris di carpacci di pesce affumicati in casa, con verza rossa in agrodolce 16,00
Three house-smoked kinds of fish carpaccio, red Savoy cabbage in sweet and sour sauce
Trois carpaccio de poisson fumés maison, chou rouge de Savoie à la sauce aigre-douce
Drei hausgeräucherte Fisch-Carpaccio, roter Wirsing in süß-saurer Soße
Selecció de carpaccio ahumado servido con repollo rojo agridulce
Трис карпаччо из капчёной рыбы, с краснокочанной капустой в соусе агродольче
シェフ特製、魚の燻製カルパッチョ3種盛り、赤キャベツのマリネ添え
- Composizione di pesce crudo: ostriche bretoni, capasanta, gamberi viola, tartare di salmone su avocado fresco e perle di aceto balsamico 26,00
Raw fish and seafood hors d'œuvre: Breton oysters, shellfish, violet prawn, salmon tartare on fresh avocado, balsamic vinegar pearls
Poisson et fruits de mer crus: huîtres de Bretagne, coquille Saint-Jacques, crevettes rouges, tartare de saumon sur avocat frais et perles de vinaigre balsamique
Roher Meeresfrüchte-Teller : bretonische Austern, Jakobsmuschel, Lachstatar, rote Garnelen, auf frischer Avocado und Balsamico-Perlen
Composició de pescado crudo y crustáceos: ostras bretonas, vieira, gambas rojas, tartar de

salmón sobre aguacate fresco y perlas de vinagre balsámico

Композиция из сырых море-продуктов: устрицы, гребешки, тартар из сёмги, фиолетовые креветки, со свежим авокадо и жемчужинами бальзамического уксуса

生魚介類の盛り合わせ：牡蠣、ホタテ、紫エビ、サーモンのタルタル、バルサミコ酢粒添え

Carpaccio di manzo su patate viola con riccioli di parmigiano, miele e balsamico caramellato 14,00

Beef carpaccio on violet potatoes, Parmesan flakes, honey, caramelized balsamic vinegar

Carpaccio de boeuf sur pommes de terre violettes, flocons de parmesan, miel, vinaigre balsamique caramélisé

Carpaccio vom Rind auf violetten Kartoffeln, Parmesanflocken, Honig, karamellisiertem Balsamico

Carpaccio de ternera sobre patatas moradas con rizos de parmesano , miel y balsamico caramelizado

Карпачо из говядины на фиолетовой картошке со стружкой из пармизана, медом и бальзамическим уксусом

紫ポテトにのせた牛肉のカルパッチョ、パルメザンチーズ、ハチミツ、バルサミコ酢カラメル添え

« **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

+Пармы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

« **Panissa** » 6,00

Cartoccio di panissa frita

Fried "panissa" chips, a typical chick-pea flour Ligurian dish

Cornet de panisse, bâtonnets de farine de pois chiches frits

Frittierte Kichererbsenstangen im Papierkegel, ein typisches Gericht aus Ligurien

Cono de palitos fritos de harina de garbanzos

«Панисса» жаренная - типичное генуэзское блюдо из нутовой муки

パニッサ (ひよこ豆のペーストを揚げたリグーリア料理)

La Pasta
Nos pates
Nudelgerichte
Первые блюда
パスタ

- Ravioloni caserecci ripieni di gamberi in ristretto di scorfano e bottarega** 16,00
Large homemade prawn ravioli, redfish sauce, fish roe
Gros raviolis de crevettes faits maison, sauce au sébaste, œufs de poisson
Große hausgemachte Garnelen Ravioli, Rotbarsch Sauce, Fischrogen
Ravioles rellenos de gambas con salsa de cabracho y bottarga
Равиоли с начинкой из криветок , с рыбным соусом и боттаргой
エビの自家製ラビオリ、カサゴとカラスミのソース
- Spaghettini alle vongole con fumetto di Pigato e lime candito** 16,00
Thin spaghetti with clams, Pigato wine sauce, candied lime
Spaghettis fines aux palourdes, sauce au vin Pigato, citron vert confit
Dünne Spaghetti mit Venusmuscheln, Pigato Weinsauce, kandierten Limetten
Espaguetis con almejas, reducción de vino Pigato y limòn confitado
スパゲッティ с ракушками, с соусом из белого вина Pigato и лаймом
リグーリアのワイン「ピガート」と砂糖漬けライムを使用したボンゴレスパゲティ
- Fettuccine di barbabietola con mazzancolle** 16,00
Beetroot homemade tagliatelle, brown shrimp
Tagliatelles de betteraves rouges, crevettes brunes
Rote-Bete-Tagliatelle, braune Garnele
Fettucine de remolacha con gambas
Феттуччини (домашняя паста) замешанная на свекольном соусе с креветками
蕎麦の平たいパスタ、エビ添え
- Taglierini di boragine con scampetti flambati e zafferano**
Borage homemade thin tagliatelle, small flamed scampi, saffron
Tagliatelles fines de bourrache faites maison, petites langoustines flambées, safran
Borretsch hausgemachte dünne Tagliatelle, kleine flambierte Scampi, Safran
Taglierini di boragine con scampetti flambati e zafferano
Домашние тальерини из шпината с лангустами и шафраном
自家製ハーブのタリアテッレ、手長エビのフランベとサフラン添え
- « 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 генуезские 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

« *Ravièu cö tocco* »

13,00

Raviolini del plin al tocco genovese (sugo di carne)

Fresh homemade baby ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce

Raviolis à la sauce de viande façon génoise

Hausgemachte Ravioli 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 cöe 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

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 und Pinienkernen

Filete de pescado a la ligure revisado, con pure de patatas, aceitunas negras y piñones

Филе свежесыловленной 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 e crostacei con caponatina di verdure

26,00

Grilled fish and crustaceans, vegetable caponata

Grillade de poisson du jour et ratatouille (caponata) de légumes

Gemischte Fischplatte vom Grill, mit Gemüse-Caponata

Selección de pescado del día a la plancha, con caponata de verduras

Рыба свежего улова на гриле с тушёными овощами

魚介類のグリル & カポナータ

« *Fritûa* »

20,00

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 rebozadas

Море-продукты кальмары, разные виды креветок 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, crostacei e crostini di pane al nero di seppia

22,00

Fish of the day soup with molluscs, crustaceans and cuttlefish ink croutons

Soupe de poisson du jour avec des mollusques, des crustacés et des croûtons d'encre de seiche

Fisch des Tages Suppe mit Weichtieren, Krebstiere und Tintenfisch Tinte Croutons

Sopa de pescado con moluscos, crustaceos y crostones de pan con tinta de chipirones

Рыбный супчик с моллюсками, ракообразными и хлебными гренками из чернил каракатицы

今日のとれたて魚介類のスープ、イカスミのパンのクルトン添え

« *Stócchefisciu* »

18,00

Il nostro stoccafisso accomodato in umido

Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs

Stockfish à la génoise en sauce tomate, pommes de terre, pignons et herbes aromatiques

Geschmorter Stockfisch mit Kartoffeln, Pinienkernen und schwarze Oliven auf Genueser Art

Bacalao guisado a la genovesa

Треска тушёная с картофелем, кедровыми орешками и ароматными травами

干し鱈のジェノベーゼ (干し鱈、ポテト、松の実、ハーブの煮込み)

Carrè d'agnello cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi e ventaglio di patate

22,00

Loin of lamb cooked at low temperature in a pistachios crust, baked potatoes

Longe d'agneau cuite à basse température dans une croûte de pistaches, pommes de terre au four

Lammkarree bei niedriger Temperatur in einer Pistazienkruste, Bratkartoffeln gekocht

Costillas de cordero cocinado a baja temperatura con pistachos y patatas

Каре из ягнёнка, приготовленный на медленном огне в корочке из фисташек и с веером из картофеля

じっくり低温でグリルした子羊、ピスタチオとポテト 添え

Filetto di maialino al lardo su schiacciata di patate viola

16,00

Piglet fillet and bacon fat, violet potato puree

Filet de porcelet et graisse de bacon, purée de pommes de terre violettes

Ferkelfilet und Speckfett, violette Kartoffelpüree

Filete de cerdo con lardo curado y patatas moradas

Филе из поросёнка в сале на мятой фиолетовой картошке и с овощами

子豚のヒレ、ポテトピューレと野菜 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 варенной 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

Margherita

7,00

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

Con prosciutto cotto

9,00

Tomato, mozzarella, ham

Tomate, mozzarella, jambon

Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken

Tomate, mozzarella, jamon

Пицца Маргарита с варенной ветчиной

+ハム

Con salame picante

9,00

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

Con acciughe, capperi e olive taggiasche (Genovese)

9,00

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

Bianca alla crescenza, con pesto

10,00

Only white creamy cheese and classic Genoese pesto sauce

Blanche, au fromage crescenza et sauce pesto

Weißer 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

- « *Panera* » 7,00
Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole
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
Итальянкофе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
- « *Cremma au baxaicò* » 7,00
Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco Dulcey
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
- Flan di cioccolato amaro con salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia 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 framboesas 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
- Tiramisù de I Tre Merli 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
- Mille foglie all'ananas caramellato e granella di pistacchio 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
- Insalata di frutta e verdura con sorbetto al sedano e ananas 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