



## Per cominciare – Starters

<b>Insalata tiepida di mare</b> Lukewarm sea food	16,00	CMP
<b>Tortino di polpo e patate con pesto di olive</b> Octopus and potato quiche, black olive cream	14,00	MP
<b>Mosaico di pesce crudo, crostacei e molluschi crudi</b> Raw fish and seafood hors d'œuvre	26,00	CMP
<b>Tartare di Fassona su brunoise di verdure, cialda di Parmigiano e polvere di capperi</b> Beef tartare, vegetable brunoise, Parmesan wafer, caper powder	16,00	L1 S1 S2 U

## La Pasta

con i seguenti condimenti possiamo servire spaghetti o penne senza glutine

with the following condiments we can serve gluten free spaghetti or "penne"

<b>Vongole e cozze</b> Clams and mussels	16,00	MP
<b>Astice e datterini confit</b> Lobster, baby tomatoes	24,00	CU
<b>Ragù bianco di triglia, buccia di limone e zafferano</b> Red mullet ragout, lemon peel, saffron	16,00	PU
<b>Pesto, patate e fagiolini</b> Classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans	13,00	FL1 U
<b>Salsa delicata di noci</b> Walnut sauce, a specialty of the Riviera	13,00	FL1 U
<b>Tocco genovese (sugo di carne)</b> Typical Genoese meat and tomato sauce	13,00	FS1 U

## Secondi piatti – Entrees

<b>« Péscio còe patate »</b> 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	20,00	FL1 P
<b>Grigliata di pesce e crostacei, salsa di agrumi e verdure grigliate</b> Grilled fish and crustaceans, citrus fruit sauce, grilled vegetables	26,00	CMP U
<b>Zuppa di pescato del giorno con molluschi e crostacei</b> Fish of the day soup with molluscs and crustaceans	23,00	CMP S1
<b>Tagliata di manzo con crema di rucola e patate arrosto</b> Sliced beef, rocket cream, baked potatoes	22,00	---

## Dessert

<b>« Panera »</b> Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble	7,00	FL1 U
Abbinamento consigliato - Suggested dessert wine - Vin conseillé	bicc 10 cl	bott
Moscato Golfo del Tigullio D.O.C. - Pino Gino (Liguria)	0,750 lt	4,00 16,00
<b>« Crema au baxaicò »</b> Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco Dulcey	7,00	FL1
Milk and basil cream pudding, white chocolate cream	bicc 7 cl	bott
Abbinamento consigliato - Suggested dessert wine - Vin conseillé	bicc 7 cl	bott
Sciachetrà Cinque Terre D.O.C. - La Polenza (Liguria)	0,375 lt	12,00 56,00
<b>Insalata di frutta e verdura con sorbetto al sedano e ananas</b> Fruit and vegetable salad, celery and pineapple sorbet	7,00	L1
Abbinamento consigliato - Suggested dessert wine - Vin conseillé	bicc 7 cl	bott
Montilla Moriles Don PX 100% Pedro Ximenes - Bodegas Toro Albalà (Spagna)	0,750 lt	5,00 39,00
<b>Fantasia di sorbetti: tre gusti assortiti</b> A choice of three homemade sorbets	7,00	---
<b>Rum Zacapa 23 anni, servito con cialdine di cioccolato Valrhona</b> Zacapa Rum 23Y, served with Valrhona extra bitter chocolate	13,00	---

# *i nostri piatti senza glutine*



## **« In dialetto genovese »**

**i piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet**

**« In genoese dialect » - traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet**

**Pane e coperto € 3,00 - Bread and cover charge**

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°

In the absence of fresh product we will also use frozen premium products or self-frozen fish

The fish intended to be eaten raw has been subjected to pre-cleaning treatment  
according the requirements of EC Regulation 853/2004, all. III, sect. VIII, Sec. 3, part D, point 3 °

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

**It is not possible to ensure no cross-contamination: if in doubt, please, ask the staff**

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

**In accordance with the EU Regulation 1169/2011,  
for each dish it has indicated the possibility of the presence of allergens:**

<b>A1</b>	<b>Arachidi - Peanuts</b>	<b>M</b>	<b>Molluschi - Mollusca</b>
<b>A2</b>	<b>Anidride solforosa - Sulfur dioxide</b>	<b>P</b>	<b>Pesce - Fish</b>
<b>C</b>	<b>Crostacei - Crustaceans</b>	<b>S1</b>	<b>Sedano - Celery</b>
<b>F</b>	<b>Frutta a guscio - Nuts</b>	<b>S2</b>	<b>Senape - Mustard</b>
<b>G</b>	<b>Glutine - Gluten</b>	<b>S3</b>	<b>Sesamo - Sesame</b>
<b>L1</b>	<b>Latte e derivati - Dairy</b>	<b>S4</b>	<b>Soia - Soy</b>
<b>L2</b>	<b>Lupini - Lupin</b>	<b>U</b>	<b>Uova - Eggs</b>

