

Antipasti - Starters

- « **Panissa** » Cono di panissa frita - Fried panissa in a paper cone 8,00 
- « **Cappón magro** » Tipica terrina di pesce, crostacei e verdure con salsa verde e galletta del marinaio 16,00
Traditional Genoese seafood and fish appetizer with sailor's biscuit, vegetables, vinegar and Italian green sauce
- « **Anciõe pinæ frite** » Acciughe ripiene impanate e fritte con confettura di arancia e spinacino
Stuffed and breaded fried anchovies, orange jam and spinach 16,00
- Baccalà e fagioli con l'occhio su crema di piselli - Salted cod, eye beans, peas cream 16,00
- Acciughe marinate e bresaola di tonno con crumble di olive taggiasche 16,00
Marinated anchovies and dry-salted tuna, black olive crumble
- Mosaico di pesce crudo - Raw fish and seafood hors d'œuvre 28,00
- « **Vitèl toné** » Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con la nostra giardiniera 14,00
Veal with typical tuna sauce, homemade pickled salad
- « **Cundigiun** » Tipica insalata genovese con galletta del marinaio, pomodori, capperi, acciughe salate, olive taggiasche, cipolla rossa, patate e fagiolini lessati, uovo sodo **Traditional Genoese salad: sailor's biscuit, tomatoes, capers, salted anchovies, black olives, red onion, steamed green beans and potatoes, hard-boiled egg** 10,00
- « **Fûgassette de Sussisa in ta pöela** » Tre focaccette fritte ripiene di crescenza 7,50 
- Three very thin cheese fried focaccias, traditional of Sussisa, Genova*


Pasta

- Spaghetti freschi alla chitarra ai frutti di mare e bottarga 18,00
Homemade spaghetti, seafood and botargo
- « **Ravièu cö-i câmâ** » Raviolini del Plin ripieni di ricotta e basilico con calamaretti e pomodorini 16,00
Homemade baby ravioli stuffed with ricotta cheese and basil, little squids and cherry tomato sauce
- Paccheri al nero di seppia con granchio blu, verdure e lemongrass 18,00
Cuttlefish ink paccheri, blue crab, fresh vegetables and lemongrass
- « **Trofie cö pesto** » Trofiette di Recco al pesto con patate e fagiolini 14,00 
- Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans*
- « **Tagiæn cö tucco** » Taglierini di borragine al tocco genovese (sugo di carne) 14,00
Fresh homemade borage thin tagliatella, typical Genoese meat and tomato sauce
- « **Pansöti** » Tortelli in salsa di noci (ripieni di erbe e ricotta) 14,00 
- Homemade ravioli, stuffed with herbs and ricotta cheese, walnut sauce; a specialty of the Riviera*

Secondi piatti - Entrees

- « **Péscio cõe patate** » Trancio di pescato alla ligure con patate, olive taggiasche, pinoli e pomodorini 22,00
Mediterranean fish baked Ligurian way with potatoes, black olives, pine nuts, cherry tomatoes
- « **Fritûa** » Frittura di paranza, totani, gamberi e verdure 22,00
Mixed fried fish, flying squids, shrimp, vegetables mezza porzione / Half portion 14,00
- « **Stócchefisciu** » Il nostro stoccafisso accomodato 22,00
Stockfish Genoese style with potatoes, pine nuts, black olives, aromatic herbs
- Tonno alla griglia su crema di carote e stracciatella - Grilled tuna, carrot cream, fresh "stracciatella" cheese 26,00
- Composizione di mare sulla griglia con salsa allo zenzero e verdure alla griglia 28,00
Grilled fish, crustaceans, ginger sauce, grilled vegetables
- Tagliata di garronese su fonduta al parmigiano con lardo e patate al timo (250 gr circa) 24,00
Sliced meat from Piedmont, parmesan fondue, bacon fat, thyme potatoes (nearly 250 gr)
- Cheeseburger di fassona con tomino, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e chips di patate 15,00
Hamburger, tomino cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, glazed onion, potato chips

Contomi - Side dishes

- | | | | | | |
|---------------------------------------|------|---|--|------|---|
| Patate fritte - French-fried potatoes | 6,00 |  | Patate al timo - Thyme potatoes | 6,00 |  |
| Insalata mista - Mixed salad | 6,00 |  | Verdure grigliate - Grilled vegetables | 6,00 |  |

Focacceria e Specialità genovesi dal forno a legna - Brick oven specialties

- « **Fûgassa cö formaggio** » La focaccia col formaggio, tipica della Riviera 10,00 
The regular one: a very thin cheese pie, traditional of the Riviera
- Pizzata con olive taggiasche e capperi** - Cheese pie pizza style, with tomato, black olives and capers 11,00 
Al pesto - Cheese pie with classic Genoese pesto sauce 12,00 
Con prosciutto cotto "Granbiscotto" Rovagnati - Cheese pie with ham 12,00
Con lardo e granelle di nocciola - Cheese pie with pork lard and chopped hazelnuts 12,00
Con rucola e prosciutto crudo di Parma - Cheese pie with rocket and Parma 13,00
- « **Fainâ** » L'antica farinata di ceci alla genovese - Chick-pea flour polenta 9,00 
Con cipolline e rosmarino - Chick-pea flour polenta with spring onions and rosemary 10,00 
- « **Tûrte** » Misto di torte di verdura salate alla genovese - Mixed seasonal vegetable salted pies 10,00 
« **Tûrta de giæe** » Torta di bietole e prescinseua - Traditional pie stuffed with beets and typical sour cheese 7,00 
« **Tûrta de suchìn** » Torta di zucchine - Traditional pie stuffed with zucchini, egg, parmesan, ricotta, aromas 7,00 
« **Tûrta de çioula** » Torta di cipolle - Traditional pie stuffed with onions, egg, parmesan, ricotta, aromas 7,00 

Pizza

- Margherita** con pomodoro e mozzarella fiordilatte - With tomato, "fiordilatte" mozzarella 9,00 
Genovese con pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi e olive taggiasche 11,00
Genoese: with Tomato, "fiordilatte" mozzarella, anchovies, capers, black olives
- Verderosa** alla crescenza, con pesto e prosciutto cotto Granbiscotto (a fine cottura) 14,00
Green rose: with white creamy cheese, classic Genoese pesto sauce, ham (after baking)
- Mare fumè** schiacciata con burratina e tonno affumicato (a fine cottura) 16,00
Smoky sea: with Burrata cheese, smoked tuna (after baking)
- Vegetariana** con pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure alla griglia 12,00 
Vegetarian: with tomato, "fiordilatte" mozzarella, tomato, grilled vegetables
- Dolce Parma** con mozzarella fiordilatte, stracciatella e prosciutto di Parma (a fine cottura) 14,00
Sweet Parma: with "fiordilatte" mozzarella, white creamy cheese, Parma (after baking)
- Lucifero** con pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante - With tomato, "fiordilatte" mozzarella, hot salami 11,00

Dessert

- « **Panera** » Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole 8,00 
Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble
- « **Cremma au baxaicò** » Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco 7,00 
Milk and basil cream pudding, white chocolate cream
- « **Reusa giassâ** » Semifreddo alla rosa su salsa di more - Rose parfait on a blackberry sauce 8,00 
« **Canestretetu** » Canestrelli e Sciachetrà - Typical shortbread cookies and sweet Sciachetrà wine 14,00 
- Flan di cioccolato amaro** con crema di pistacchio e gelato fior di latte 8,00 
Flan of bitter chocolate, pistachio cream, custard ice cream
- Tiramisù** - Home tiramisù 7,00 
- Fantasia di sorbetti** (tre gusti assortiti) - A choice of three homemade sorbets 7,50 
Rum Zacapa 23 anni, servito con cialde di cioccolato e frutta candita 16,00 
Zacapa Rum 23Y, served with assorted chocolates and candied fruits

MENU' BIMBO € 12,00:

CHILD MENU':

Piatto unico con penne al pomodoro e milanese con patatine

Single dish with: tomato pasta, breaded "milanese" meat, potato chips

Supplemento penne al pesto + € 2,00 - Pasta with pesto supplement + € 2.00

« **In dialetto genovese** » I piatti della tradizione garantiti dal marchio 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°

Coperto - Service and cover charge € 3,00

 **Vegetariano**

