



Antipasti - Starters

- « **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 frite** » **Acciughe impanate e fritte** **12,00** Breaded and fried anchovies
- Bresaola di tonno** con mousse di prescinseua e julienne di verdure **16,00**
Dry-salted tuna with typical sour cheese mousse and vegetable julienne
- Mosaico di pesce crudo** **26,00** Raw fish and seafood hors d'œuvre
- ⊕ **Tartare di fassona con insalata di carciofi e scaglie di Parmigiano** **14,00**
"Fassona" beef tartare with artichoke salad and Parmesan flakes
- ⊕ **Insalata genovese** con tonno rosso nostrano sott'olio, giardiniera, serzetto, pomodori **9,00**
Genoese salad with local red tuna in oil, pickled vegetables, corn salad, tomatoes
- ⊕ « **Fûgassette de Sussisa in ta pöela** » **Tre focaccette fritte ripiene di crescenza** **6,00** 🌱
A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa, Genova
- ⊕ **Con prosciutto cotto Granbiscotto** **7,50** Cheese fried focaccia with ham
- ⊕ **Con prosciutto crudo di Parma** **9,00** Cheese fried focaccia with Parma
- ⊕ **Con lardo** **7,50** Cheese fried focaccia with pork lard

Pasta

- Medaglioni di patate al tartufo con gamberi e carciofi** **16,00**
Homemade truffle and potato ravioli, prawn and artichoke
- Gnocchi di zucca su provola affumicata e capesante** **16,00**
Pumpkin gnocchi on a smoked provola cheese cream and scallops
- ⊕ **Maccheroni alle vongole e bottarega** **14,00** Homemade macaroni with clams and botargo
- ⊕ « **Trofie cö pesto** » **Trofiette di Recco al pesto** con patate e fagiolini **12,00** 🌱
Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans
- ⊕ « **Raviêu cö tocco** » **Ravioli di carne al tocco genovese** (sugo di carne) **12,00**
Fresh homemade meat ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce
- ⊕ « **Pansöti** » **Tortelli in salsa di noci** (con erbette e ricotta) **12,00** 🌱
Homemade ravioli, stuffed with herb and ricotta cheese, walnut sauce; a specialty of the Riviera
- ⊕ « **Menestrun cö scrucuzun** » **Minestrone di verdure con pasta tipica e pesto** **9,00** 🌱
Vegetable soup with typical pasta and pesto sauce

Secondi piatti - Entrees

- « **Péscio cöe 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, baby tomatoes
- Oppure: con patate e carciofi di Albenga** Or: with potatoes and artichokes **22,00**
- « **Fritûa** » **Frittura** di paranza, totani, gamberi e verdure **20,00**
Mixed fried fish, flying squids, shrimp, vegetables
- ⊕ **mezza porzione / Half portion** **12,00**
- « **Stócchefisciu** » **Il nostro stoccafisso accomodato in umido** **20,00**
Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs
- Composizione di mare sulla griglia con cremoso al limone e verdure al vapore** **26,00**
Grilled fish, crustaceans, lemon cream, steamed vegetables
- Tagliata di garronese con chips e zabaione salato** (250 gr circa) **22,00**
Sliced beef, chips, salted egg-nog (nearly 250 gr)
- ⊕ **mezza porzione / Half portion** **14,00**
- ⊕ **Cheeseburger di fassona** con cheddar, pomodoro, insalata, cipolle di Tropea caramellate, patatine e salse **14,00**
Hamburger, cheddar, tomatoes, fresh salad, caramelized onions from Tropea, chips, sauces

Contorni - Side dishes

- § **Patate fritte** **5,00** French-fried potatoes 🌱
- § **Verdure al vapore** **6,00** Steamed vegetables 🌱

§ **Insalata mista** 5,00 Mixed salad 🌱

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

Φ « **Fûgassa cò formaggio** » La focaccia col formaggio, tipica della Riviera 8,00 🌱

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

Φ **Pizzata con olive taggiasche e capperi** 9,00 Cheese pie pizza style, with tomato, black olives and capers 🌱

Φ **Al pesto** 10,00 Cheese pie with classic Genoese pesto sauce 🌱

Φ **Con prosciutto cotto "Granbiscotto" Rovagnati** 10,00 Cheese pie with ham

Φ **Con lardo e granelle di nocciola** 10,00 Cheese pie with pork lard and chopped hazelnuts

Φ **Con rucola e prosciutto crudo di Parma** 11,00 Cheese pie with rocket and Parma

Φ « **Fainâ** » L'antica farinata di ceci alla genovese 7,00 Chick-pea flour polenta 🌱

Con carciofi di Albenga 10,00 Chick-pea flour polenta with artichokes 🌱 (min. 2 persone)

Con lardo e pesto 10,00 Chick-pea flour polenta with pork lard and pesto sauce

Φ « **Tûrte** » Misto di torte di verdura salate alla genovese 9,00 Mixed seasonal vegetable salted pies 🌱

Φ « **Tûrta de giæe** » Torta di bietole e prescinseua alla genovese 6,00 🌱

Traditional pie stuffed with beets and a typical sour cheese

Φ « **Tûrta de sûcca** » Torta di zucca alla genovese 6,00 Traditional pie stuffed with pumpkin, egg, parmesan, ricotta, aromas 🌱

Φ « **Tûrta de çioula** » Torta di cipolle alla genovese 6,00 Traditional pie stuffed with onions, egg, parmesan, ricotta, aromas 🌱

Pizza

Φ **Margherita** 7,00 Tomato, mozzarella "fiordilatte" 🌱

Φ **Genovese** con pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi e olive taggiasche 9,00

Tomato, "fiordilatte" mozzarella, anchovies, capers, black olives

Φ **Verderosa** alla crescenza, con pesto e cotto Granbiscotto (a fine cottura) 12,00

White creamy cheese, classic Genoese pesto sauce, ham (after baking)

Φ **Mare fumè** con stracciatella, spada e tonno affumicati (a fine cottura) 12,00

Mozzarella cream, smoked sword fish and tuna (after baking)

Φ **Valtellina** con pomodoro, mozzarella fiordilatte, scaglie di parmigiano e bresaola (a fine cottura) 10,00

Tomato, "fiordilatte" mozzarella, parmesan cheese flakes, salted cured meat (after baking)

Φ **Tropea** con pomodori Pachino confit, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea e tonno (a fine cottura) 10,00

Confit baby tomatoes from Pachino, "fiordilatte" mozzarella, onions from Tropea, tuna fish (after baking)

Φ **Lucifero** con pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante 9,00 Tomato, "fiordilatte" mozzarella, hot salami

Dessert

§ « **Panera** » Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole 6,00 Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble 🌱

§ « **Cremma au baxaicò** » Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco 6,00 🌱

Milk and basil cream pudding, white chocolate cream

Focaccia alla Nutella 8,00 Baked thin focaccia with Nutella 🌱

§ **Mille foglie con pere "martine" brulè** 7,00 Cream mille-feuille with mulled pears 🌱

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

§ **Tiramisù** 6,00 Tiramisù home version 🌱

Canestrelli e Sciachetrà 15,00 Typical shortbread cookies and sweet Sciachetrà wine 🌱

§ **Fantasia di sorbetti** (tre gusti assortiti) 7,00 A choice of three homemade sorbets 🌱

Rum Zacapa 23 anni, servito con cialde di cioccolato e frutta candita 13,00 🌱

Zacapa Rum 23Y, served with assorted chocolates and candied fruits

FORMULE TUTTO COMPRESO - ALL INCLUSIVE

MENU MILLO € 19,00 1 PIATTO Φ A SCELTA + 1 DOLCE § o 1 CONTORNO § + ½ acqua

MENU ACQUARIO € 26,00 2 PIATTI Φ A SCELTA + ½ acqua

MENU BIMBO € 12,00 piatto con penne al pomodoro e milanese con patatine + ½ acqua



« In dialetto genovese » I piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet

« In Genoese dialect » Traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet

Coperto - Cover charge € 2,50

 **Vegetariano**