Antipasti - Starters

« Panissa » **Cono di panissa fritta** - *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

« Anciôe frite » **Acciughe impanate e fritte** - *Breaded and fried anchovies* **16,00**

Baccalà e salvia in tempura con marmellata di lime - *Salted cod and sage tempura with lime jam* **16,00**

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 - *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

La nostra pasta fresca fatta in casa - Pasta

Spaghettone trafilato al bronzo ai frutti di mare e bottarga - *Homemade spaghetti, seafood and botargo* **18,00**

Raviolini del Plin ripieni di ricotta e basilico con ragù d'orata, pinoli tostati **16,00**
Homemade baby ravioli stuffed with ricotta cheese and basil, sea bream ragout, toasted pine nuts

Tagliatelle all'ortica con sugo di astice **26,00**
Homemade nette tagliatella, lobster souce

« Trófie cö pesto » **Trofiette di Recco al pesto** con patate e fagiolini **15,00**
Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans

« Raviêu cö tocco » **Ravioli di carne al tocco genovese** (sugo di carne) **14,00**
Fresh homemade meat ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce

« Pansöti » **Tortelli in salsa di noci** (ripieni di erbette e ricotta) **14,00**
Homemade ravioli, stuffed with herbs and ricotta cheese, walnut sauce; a specialty of the Riviera

Secondi piatti - Entrees

« Péscio cöe patatte » **Trancio di pescato alla ligure** con patate, olive taggiasche, pinoli e pomodorini **24,00**
Mediterranean fish baked Ligurian way with potatoes, black olives, pine nuts, cherry tomatoes

« Frïtûa » **Frittura** di paranza, totani, gamberi e verdure **22,00**
Mixed fried fish, flying squids, shrimp, vegetables

« Stócchefisciu » **Il nostro stoccafisso accomodato** **22,00**
Stockfish Genoese style with potatoes, pine nuts, black olives, aromatic herbs

Tonno alla griglia con crema di pistacchio e stracciatella - *Grilled tuna, pistachio cream, fresh "stracciatella" cheese* **26,00**

Composizione di mare sulla griglia con maionese al basilico e verdure alla griglia **28,00**
Grilled fish, crustaceans, basil mayonnaise, grilled vegetables

Tagliata di garronese con salsa al Rossese e patata al cartoccio **24,00**
Sliced meat from Piedmont, Rossese wine sauce and potato baked in foil

Cheeseburger di fassona con provola, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e chips di patate **15,00**
Hamburger, provola cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, glazed onion, potato chips

Contorni - Side dishes

Patate fritte - *French-fried potatoes* **6,00**

Insalata mista - *Mixed salad* **6,00**

Patate al timo - *Thyme potatoes* **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 d'Arnad 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* **8,00**

« Tûrta de çiòula » **Torta di cipolle** - *Traditional pie stuffed with onions, egg, parmesan, ricotta, aromas* **8,00**

« Tûrta de stagión » **Torta di stagione** - *Seasonal traditional pie* **8,00**

Pizza

tutte le pizze possono essere preparate con mozzarella di bufala + € 1,50
all pizzas can be prepared with buffalo mozzarella + € 1,50

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)*

Vegetariana con pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure alla griglia **12,00**
Vegetarian: *with tomato, "fiordilatte" mozzarella, 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**

« Canestreletu » **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 **8,00**

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 surcharge* **+ € 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 preventive 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**

i tre merli
ristorante porto antico