



## APPUNTAMENTI SPECIALI



**San Valentino comodamente a casa tua**  
**domenica 14 febbraio 2021**

*per info e ordini entro il 12 febbraio*  
*chiama al 010.24.64.416*

Trascorri una serata romantica e scopri il fascino di una cena a lume di candela, lasciati avvolgere dall'atmosfera magica e festeggia San Valentino.

Tu prepara la tavola al resto pensiamo noi.

Quale momento migliore per una sorpresa speciale nel giorno dedicato agli innamorati?

**Aperitivo** 30 pezzi € 20 – 50 pezzi € 30

Salatini assortiti, Sfogliatine, Pizzette miste

**Salmone con cuore di insalata russa di mare su maionese al basilico** 14

**Scrigno di pasta fillo ai funghi porcini con vellutata di pecorino** 12 

**Tartare di fassona con insalata di carciofi e scaglie di parmigiano** 14

**Ravioli di branzino su bisque di crostacei** 16

**Fagottini di carciofi con besciamella al pesto** 14 

**Ravioli di anatra e foie gras alla crema di parmigiano** 16

**Rana pescatrice allo zafferano e timo su purea di topinambur** 20

**Tacchinella ripiena alla genovese con verdure al vapore** 16

**Semifreddo alla Rosa con Gelatina alla Fragole** 7 



**menù degustazione € 48,00** a persona (un antipasto, un primo, un secondo e dessert)  
compresa 1 bottiglia ogni 2 menù di Spumante Extra Dry Cuveé Rosè Bollè Andreola

consegriamo gratuitamente in tutto il comune di Genova con ordine minimo di € 50  
dalle ore 16,00 alle ore 19,00

per tutti i piatti vengono fornite le istruzioni per servirli al meglio

per allergie e intolleranze non esitare a contattarci, troveremo il tuo menù (vegetariano )

*Sono disponibili*

*tutte le nostre specialità da forno a legna*

Le focacce possono essere consegnate da cuocere interamente o precotte, i condimenti verranno consegnati a parte al fine di poterli aggiungere a cottura ultimata.

Le farinate vengono consegnate già precotte, basta ultimare con qualche minuto la cottura al forno.

Le torte di verdura possono essere preparate anche in versione conviviale, basterà se si gradisce scaldarle qualche minuto in forno.

Tutti i prezzi sono a porzione

**« Fùgassa cò formaggio »** La focaccia col formaggio, tipica della Riviera 8 

Pizzata con olive taggiasche e capperi 9 

Al pesto 10,00 

Con prosciutto cotto "Granbiscotto" Rovagnati 10

Con lardo e granelle di nocciola 10

Con rucola e prosciutto crudo di Parma 11

**« Fainâ »** L'antica farinata di ceci alla genovese 7 

Con carciofi di Albenga 10 

Con lardo e pesto 10

**« Túrte »** Misto di torte di verdura salate alla genovese 9 

**« Túrta de gjæe »** Torta di bietole e prescinseua alla genovese 6 

**« Túrta de sùcca »** Torta di zucca alla genovese 6 

**« Túrta de çìdula »** Torta di cipolle alla genovese 6 

***i tre merli porto antico***

*calata cattaneo, 17 -16128 genova*

*tel. 010 24.64.416 - fax 010 24.65.466 - [portoantico@itremerli.it](mailto:portoantico@itremerli.it)*

[www.itremerli.it](http://www.itremerli.it)