

Mercoledì 25 Dicembre 2024

Pranzo di Natale

€ 70,00 p.p. – bevande e vini esclusi - solo su prenotazione

Christmas Day Menu drinks and wine are not included - only by reservation

la tradizione nel piatto

cappon magro – cima di calamaro - brandacujun

*tradition on the plate: traditional genoise seafood and fish appetizer
stuffed squid - stockfish and potato brandade*

* * *

calamarata fatta in casa al ragù bianco di orata con carciofi e pinoli tostati

homemade calamarata pasta with white sea bream ragù, artichokes and toasted pine nuts

* * *

cannelloni integrali alla prescinseua su crema di basilico e rose di branzino

wholemeal prescinseua cheese cannelloni on basil cream and sea bass roses

* * *

ombrina in crosta di mandorle su salsa di pomodorini confit e topinambur al timo

shi drum in an almond crust on a sauce of confit tomatoes and Jerusalem artichokes

* * *

panettone caldo allo schiachetrà su crema pasticcera

warm panettone with schiachetrà wine on custard

* * *

caffè sfizioso - nice coffee

Martedì 31 Dicembre 2024

ti aspettiamo a cena con menù alla carta dalle 19,00 alle 20:30

we are waiting for you with menu a la carte from 7:00 p.m. to 8:30 p.m.

solo su prenotazione ti aspettiamo dalle 21.00

only by reservation we are waiting for you from 9:00 p.m.

Cenone di Capodanno

€ 95,00 p.p. – bevande e vini esclusi - solo su prenotazione

Sylvester Night Dinner drinks and wine are not included - only by reservation

compresa una bottiglia di Prosecco d.o.c. "I Tre Merli" per il brindisi ogni 4 persone
one bottle of Prosecco every 4 people is included

i tre merli porto antico

calata cattaneo, 17 16128 genova
tel. 010 24.64.416 - fax 010 24.65.466

portoantico@itremerli.it

www.itremerli.it

