

*"Tutte le grandi cose
accadono attorno ad un tavolo."*



pesce d'aprile WI- FI



Aprile2024

Gli antipasti

Ostriche ¹⁴ <i>Oysters</i>	4€ CAD
Impepata di cozze , le rosse piccanti ¹⁻¹⁴ <i>Spicy red peppered mussels</i>	15€
Cozze alla marinara , le bianche al limone ¹⁻¹⁴ <i>Mussels in lemon sauce</i>	15€
Guazzetto di mare , zuppetta rossa a base di cozze, ¹⁻⁴⁻¹⁴ vongole, calamari, gamberi, polpo, acciughe e tonno <i>Seafood tomato soup (Mussels, clams, squid, shrimps, anchovies, octopus, tuna)</i>	18€
Brandacujun , baccalà mantecato della tradizione ¹⁻⁴ <i>Brandacujun, a traditional Ligurian dish with salt cod and potatoes</i>	16€
Polpo e patate con olive, pinoli, pomodorini confit e olio al basilico ⁴ <i>Octopus and potatoes with olives, pine nuts, confit cherries tomatoes and basil oil</i>	18€
Gamberi impanati con maionese di avocado ²⁻³⁻⁷  <i>Breaded shrimp with avocado mayonnaise</i>	16€
Tartare di tonno pinna gialla con avocado e guacamole ⁴   <i>Tuna tartare with avocado and guacamole</i>	15€
Culatta di Prosciutto crudo DOP pomodorini, burrata e basilico ⁷  <i>Cured ham DOP with tomatoes, burrata cheese and basil</i>	13€
Flan di trombette con fonduta di gorgonzola DOP e nocciole ³⁻⁷⁻¹³  <i>Ligurian Zucchini flan with DOP Gorgonzola fondue and hazelnuts</i>	10€
Cheesecake di Fassona battuta a coltello con sbriciolata di grissini e formaggio caprino <i>Knife-cut Fassona beef cheesecake with breadstick crumble and goat cheese</i>	¹⁻⁷⁻¹¹ 15€

I primi

Trofie alla genovese: pesto, patate e fagiolini ¹⁻⁷ <i>Trofie alla genovese: pesto, potatoes and green beans</i>	13€
Ravioli di burrata con pomodorini, trombette, pinoli e basilico ¹⁻³⁻⁷ <i>Burrata ravioli with cherrys tomatoes, pine nuts and basil</i>	15€
Spaghetti alle vongole veraci ¹⁻¹⁴ <i>Spaghetti with veraci clams</i>	19€
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di tonno ¹⁻⁴⁻¹⁴ <i>Spaghetti with veraci clams and bottarga (processed roe)</i>	23€
Fusilli al polpo con pomodorini, capperi, olive e basilico ¹⁻³⁻⁴ <i>Fusilli with octopus, cherry tomatoes, capers, olives, and basil.</i>	18€
Calamarata con burrata, tartare di tonno, pomodorini e olive ¹⁻⁴⁻⁷  <i>Calamarata with tuna tartare, burrata, cherry tomatoes and olives</i>	18€
Ravioli di borragine al ragù di cinghiale ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Borage ravioli with wild boar ragù</i>	17€

Tutti i nostri piatti sono serviti con
olio EVO locale

I secondi

Fritto di calamari ²⁻⁴⁻¹⁴ 	19€
<i>Fried squid</i>	
Fritto di acciughe ⁴⁻¹⁴ 	15€
<i>Fried anchovies</i>	
Fritto misto — calamari, gamberi e acciughe ²⁻⁴⁻¹⁴ 	20€
<i>Mixed fried seafood — squid, shrimps and anchovies</i>	
Tonno spadellato con cipolle rosse caramellate, uvetta, pinoli e olive ⁴ 	18€
<i>Seared tuna with caramelized red onions, raisins, pine nuts and olives</i>	
Calamari grigliati ⁴  	18€
<i>Grilled squid</i>	
Orata al forno con verdure ¹⁴ 	25€
<i>Baked sea bream with vegetables</i>	
Branzino al forno con verdure ⁴ 	25€
<i>Baked sea bass with vegetables</i>	
Bocconcini di coniglio sfumato al Pigato con timo, olive e pinoli ⁸ 	18€
<i>Rabbit bites deglazed with Pigato wine, with thyme, olives and pine nuts.</i>	
Costata di Angus irlandese con patatine — 700 g 	34€
<i>Angus steak with french fries — 700 g</i>	
Milanese con patatine fritte ³ 	12€
<i>Breaded chicken breast with french fries</i>	

I secondi piatti vengono accompagnati da patate fritte
The main courses are served with french fries

I condorini

Trombette spadellate <i>Cooked ligurian zucchini</i>	7€
Caponata ⁸ <i>Mix cooked vegetables from sicily</i>	6€
Condiglione alla ligure base di pomodori, peperoni, basilico, cipolle, cetrioli e olive <i>Ligurian-style tomatoes salad with tomatoes, peppers, basil, onions, cucumbers and olives</i>	5€
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5€
Caprese: mozzarella di bufala, pomodoro, olive e basilico ⁷ <i>Caprese: buffalo mozzarella with tomatoes, olives, and basil</i>	12€
Culatta di prosciutto crudo DOP e melone <i>Cured ham DOP and melon</i>	12€
Patate fritte <i>French fries</i>	5€

Le Bevande

Acqua naturale 0,75 L	3,50 €
Acqua frizzante 0,75 L	3,50 €
Bibite <i>coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, estathe pesca, estathe limone</i>	3,50 €
Birra piccola 0,2 L	3,50 €
Birra media 0,4 L	6 €
Birra in bottiglia <i>senza glutine</i>	5 €
Birra in bottiglia <i>analcolica</i>	5 €
Caffetteria	2 €
Cappuccino	2,5 €
Digestivi	3,50 €
Grappa	4 €
Rum	5 €
Whisky	5 €

Coperto 1,50 €

1 - **Glutine** *gluten*

2 - **Crostacei** *crustaceans*

3 - **Uova** *eggs*

4 - **Fish** *pesce*

5 - **Peanuts** *noccioline*

6 - **Soya** *soya*

7 - **Milk** *latte*

8 - **Sedano** *celery*

9 - **Mostarda** *mostarda*

10 - **Solfite** *sulphites*

11 - **Sesamo** *sesame*

12 - **Lupini** *lupin*

13 - **Frutta a guscio** *nuts*

14 - **Molluschi** *molluschi*



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



MILK



CELERY



MUSTARD



SULPHITES



SESAME



LUPIN



NUTS



MOLLUSCS