

Antipasti

 Brandacujun* ⁴ 14 €

Acciughe fritte* ^{1,4} 13 €

Insalata fresca di polpo* ^{9,14} 16 €

Tartare di manzo con senape in grani all'antica ^{10,12} 15 €

 Flan di zucchini su crema di pecorino ^{1,3,7} 13 €

Primi

 Ravioli al tuccu genovese ^{1,3,7,9,12} 15 €

  Trofie al pesto genovese, patate e fagiolini ^{1,7,8} 14 €

  Pansoti con salsa di noci ^{1,3,7,8} 16 €

Gnocchi di patate viola con gallinella* ^{1,4,6} 17 €

Tagliolini al nero di seppia con cozze ^{1,14} 16 €

Secondi

 Baccalà alla ligure* ^{4,8} 20 €

Tonno con crema di avocado e riduzione di gazpacho* ⁴ 21 €

Filetto di maialino con patate, olive e pinoli ⁸ 18 €

Petto d'anatra, crema di zucca e gel di pompelmo ¹² 20 €

Medaglioni di manzo e fagiolini pancettati 19 €

Pizze Gourmet

servite con gocce di olio extra vergine di oliva a crudo

Acciughette 19 €

stracchino, acciughe del Cantabrico, ricotta, zest di limone ^{1,4,7}

Salmone 20 €

datterini gialli, salmone affumicato, crema di avocado, semi di sesamo ^{1,4,7,11}

Beef 19 €

roast beef, salsa tonnata, frutti del capperio, mozzarella di bufala ^{1,3,4,7}

**Utilizziamo prodotti freschi, lavorati e abbattuti da noi,
ma se momentaneamente non disponibili, impieghiamo surgelati di qualità
In caso di allergie o intolleranze, chiedere al personale le tabelle degli allergeni*

 *Piatti tradizionali genovesi o liguri*

 *Piatti vegetariani*

Starter

 Brandacujun* ⁴ 14 €

Fried anchovies* ^{1,4} 13 €

Fresh salad with octopus* ^{9,14} 16 €

Beef tartare with wholegrain old-style mustard ^{10,12} 15 €

 Zucchini flan on pecorino cream ^{1,3,7} 13 €

First Course

 Ravioli with tuccu, Genoese slow-cooked meat sauce ^{1,3,7,9,12} 15 €

  Trofie al pesto with potatoes and green beans ^{1,7,8} 14 €

  Pansoti filled pasta, with walnut sauce ^{1,3,7,8} 16 €

Purple potato gnocchi with red gurnard* ^{1,4,6} 17 €

Squid ink tagliolini with mussels ^{1,14} 16 €

Main Course

 Ligurian-style salt cod* ^{4,8} 20 €

Tuna with avocado cream and gazpacho reduction* ⁴ 21 €

Slow-cooked pork fillet with potatoes, olives, pine nuts ⁸ 18 €

Duck breast, pumpkin cream and grapefruit gel ¹² 20 €

Beef medallions with bacon-wrapped green beans 19 €

Gourmet Pizzas

served with drops of extra virgin olive oil

Acciughette 19 €

stracchino, Cantabrian anchovies, ricotta, lemon zest ^{1,4,7}

Salmone 20 €

yellow cherry tomatoes, smoked salmon, avocado cream, sesame seeds ^{1,4,7,11}

Beef 19 €

roast beef, tuna sauce, caper berries, buffalo mozzarella ^{1,3,4,7}

If you have food allergies or intolerances, please ask our staff for information

**We use fresh ingredients, prepared and blast-chilled in-house.*

When temporarily unavailable, we use top-quality frozen alternatives

 *Traditional genoise or ligurian dishes*

 *Vegetarian dishes*

Dolci Dessert

Crostata ^{1,3,7} 6 €

Canestrelli con passito ^{1,3,7} 8 €

Canestrelli biscuits with passito wine

Tiramisù ^{1,3,7} 6 €

Classic tiramisù

Mousse al cioccolato fondente ^{3,6,7,8} 6 €

Dark chocolate mousse

Millefoglie con crema chantilly ^{1,3,7} 8 €

Millefeuille with Chantilly cream

Panna cotta ai frutti di bosco ⁷ 6 €

Panna cotta with wild berries

Caprese con coulis di lampone ^{1,3,7,8} 7 €

Chocolate caprese cake with raspberries coulis

Bibite 4 €

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta, Lemonsoda, Estathè Limone e Pesca,
Toniche Fever Tree, Succhi di frutta

Acqua Water 75 cl San Pellegrino/Panna 3 €

Acqua Water 50 cl San Pellegrino/Panna 2 €

Caffetteria

Caffè 2 €

Caffè decaffeinato 2,20 €

Cappuccino 2,50 €

Caffè corretto 2,50 €

The caldo 4 €

Cioccolata calda 4 €

Spremuta d'arancia 5 €

Coperto Cover charge **2,50 €**

Tabella ufficiale dei 14 allergeni alimentari (Reg. UE 1169/2011)

1	Cereali contenenti glutine	8	Frutta a guscio e derivati
2	Crostacei e derivati	9	Sedano e derivati
3	Uova e derivati	10	Senape e derivati
4	Pesce e derivati	11	Semi di sesamo e derivati
5	Arachidi e derivati	12	Anidride solforosa e solfiti
6	Soia e derivati	13	Lupini e derivati
7	Latte, derivati e lattosio	14	Molluschi e derivati

Bollicine Sparkling

- Janua Met. classico Andrea Bruzzone 38 €
Principessa Blanc de Blancs Met. classico Luretta 35 €
Lumassina Met. ancestrale Zefiro Colline savonesi IGT Praiè 36 €
Trento DOC Dosaggio Zero San Matiot 45 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Prior Bortolomiol 27 €
Blanquette de Limoux Maison Vergnes 29 €
Champagne R0.21 Cuvée Lallier 76 €
Champagne Rosè Eclat Esterlin 82 €

Bianchi White

- Luccicante Colline di Levante vermentino DOP Cà du Ferrà 44 €
Bonazolae Colline di Levante bianco DOP Cà du Ferrà 38 €
Moscatello di Taggia Riviera Ligure di Ponente DOC Celio 29 €
Coronata Valpolcevera DOC "O Cona" Villa Cambiaso 32 €
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC Innocenzo Turco 28 €
Vermentino Colli di Luni DOC Oro d'Isee Cantine Federici 29 €
Roero Arneis DOCG Anterisio Cascina Chicco 29 €
Sauvignon Blanc Isonzo del Friuli DOC Tenuta del Morer 19 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Montecappone 25 €
Falanghina del Sannio DOC Gines Colli di Castelfranci 22 €
Grillo Bio Sicilia DOC Tenute Orestiadi 21 €

Rosati Rosè

- Ormeasco Sciac-trà DOC Deperi 29 €
Negroamaro rosato bio Donnadele Puglia IGP Longo 25 €

Rossi Red

- Rossese di Dolceacqua DOC E Prie Anfosso 32 €
Barbera Asti Sup. DOCG Caranti Garitina 32 €
Dogliani DOCG Na Vira Fabrizia Caldera 26 €
Langhe Nebbiolo DOC Cascina Chicco 29 €
Barbaresco DOCG Serraboella Angelo Pastura 45 €
Amarone della Valpolicella classico DOCG Corte Manara 55 €
Valpolicella Classico DOC Val Polesela Manara 22 €
Chianti Classico DOCG Castello di Radda 35 €
Nerello Mascalese Terre siciliane IGP Tenute Orestiadi 19 €
Pinot Nero Trentino DOC San Matiot 25 €

Dolci Dessert

- Moscato d'Asti DOCG La Morandina 25 €
Passito Terre Siciliane IGP Cantine Colosi 32 €