

I Nostri Antipasti



Tartare di tonno, avocado e chutney di mango Tuna fish tartare, avocado and mango chutney	Euro 18.00
Cappon Magro tiepido alla Ligure Traditional composition of local fresh fish, lobster and vegetables served in a light mixed herb sauce	Euro 19.00
Carpaccio di pescato del giorno, olio d'oliva, limone, composta di arance e mandorle tostate Fillet of fresh fish, olive oil, lemon, orange compôte and toasted almonds	Euro 18.00
Gamberi marinati su panzanella estiva Marinated prawns on a fresh "Panzanella" (Tuscan bread, tomatoes, celery salad)	Euro 16.00
Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala e pesto di rucola Aubergine "mille-feuille" with buffalo mozzarella and rocket salad pesto	Euro 14.00
Cozze alla marinara Sautéed mussels with tomato sauce	Euro 13.00
Tartare di fassona con capperi, acciughe, rosso d'uovo, olive e prezzemolo "Fassona" Piedmont beef tartare with capers, anchovies, egg yolk, green olives and parsley	Euro 16.00
Culatello e melone "Culatello" cured ham with melon	Euro 16.00



I Nostri Primi



Trofie con pesto alla Genovese, patate e fagiolini Ligurian short pasta with traditional pesto sauce, sliced potatoes and green beans	Euro 13.00
Raviolone alle erbe con calamari e gamberi Home made herb ravioli with calamari and prawns	Euro 18.00
Taglierini neri, acciughe, tartare di tonno e scorza di limone Cuttle fish ink "taglierini" pasta, anchovies, tuna tartare and lemon zest	Euro 16.00
Fusilloni integrali, baccalà, olive taggiasche, pomodorini confit e basilico Wholemeal "fusilloni" pasta, cod fish, black olives, confit cherry tomatoes and basil	Euro 17.00
Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti with shellfish	Euro 18.00
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with clams	Euro 17.00
Linguine all'aragostella Linguine pasta with lobster	Euro 26.00
Paccheri al pesto di pistacchi di Bronte e burrata Euro 18.00 Paccheri pasta with pistachio pesto and fresh burrata cheese	
Risotto ai frutti di mare Risotto with seafood	Euro 18.00
Risotto al tartufo con medaglione di filetto di manzo, funghi porcini Truffle risotto with beef tenderloin medallion, porcini mushrooms	Euro 24.00



I Nostri Secondi



Branzino al sale con verdure fresche di stagione Sea bass baked in salt with seasonal vegetables	Euro 22.00
Orata del Tigullio alla Ligure Oven baked sea bream with potatoes, pine-nuts and black olives	Euro 22.00
Filetto di tonno ai due sesami con purea di carote e curcuma Sautéed fillet of tuna fish with double sesame seeds mix, carrots and turmeric	Euro 20.00
Fritto misto del Golfo Mixed fried fish from the Gulf	Euro 22.00
Polpo alla Catalana Octopus salad "Catalana style"	Euro 20.00
Sogliola impanata con burro aromatico, verdure di stagione Breaded sole with aromatic butter, seasonal vegetables	Euro 26.00
Costoletta di vitello, burro e salvia Veal chop, butter and sage	Euro 24.00
Cotoletta di pollo estiva con rucola e pomodorini Chicken cutlet with rocket salad and cherry tomatoes	Euro 16.00
Costine di maiale, cotte a bassa temperatura, con patate fritte, salsa barbecue Baked pork ribs, sous vide, with French fries and barbecue sauce	Euro 18.00
Tagliata di manzo, rucola e Parmigiano Sliced beef, rocket and Parmesan cheese	Euro 20.00



Le nostre Zuppe e Insalate



Minestrone di verdure alla Genovese Genoese vegetable soup flavored with fresh basil	Euro 10.00
Crema di cannellini, gamberi e peperoncino “Cannellini” beans soup, prawns and chilly	Euro 13.00
Caesar salad con bocconcini di pollo Traditional Çaesar’s salad with chicken nuggets	Euro 13.00
Insalata di gamberi e melone Shrimps and melon salad	Euro 14.00
Verdure dell’orto grigliate con burrata Grilled garden vegetables with fresch “burrata” cheese	Euro 12.00
Insalatine fresche di stagione Fresh seasonal salads	Euro 10.00



I nostri Dolci



Cheesecake ai frutti di bosco (senza glutine) Wild berries cheesecake (gluten free)	Euro 8.00
Tortino ai tre cioccolati Three chocolate cake	Euro 9.00
Tartelletta con crema pasticcera e fragole Strawberry and custard tart	Euro 8.00
Torta di mele calda Warm apple pie	Euro 8.00
Tiramisù Tiramisu	Euro 9.00
Frutti di bosco con gelato alla vaniglia Wild berries with vanilla ice-cream	Euro 10.00
Ananas al naturale Fresh sliced pineapple	Euro 8.00