

## ANTIPASTI/STARTERS /HORS D'HEUVRE

LO SCRIGNO DI PASTA SFOGLIA RIPIENO CON RICOTTA E SPINACI  
SU FONDUTINA DI "SAN STE" DELLA VAL D'AVETO  
*PUFF PASTRY STUFFED WITH RICOTTA AND CHARD ON "VAL D'AVETO SAN STE" CHEESE FONDUE*  
*PÂTE FEUILLETÉE FARCIE À LA RICOTTA ET À LA BETTE SUR FONDUE AU FROMAGE "SAN STE DE VAL D'AVETO"*  
(LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS/ GLUTINE- GLUTEN)

€ 14.00

LA BATTUTA DI MANZO "FASSONA"  
CON CREMA DI BURRATA POMODORI E GOCCE DI PESTO GENOVESE  
*STEAK TARTARE WITH TOMATO SAUCE BURRATA CREAM AND PESTO SAUCE DROPS*  
*LA "STEAK TARTARE" AVEC SAUCE DE TOMATE CREME DE BURRATA ET SAUCE DE PESTO*  
(FRUTTA A GUSCIO-NUTS-NOIX/ LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS)

€ 16.00

I \*GAMBERI "BARDATI" CON LARDO DI COLONNATA  
SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E OLIO E.V.O  
*\*SHRIMP WRAPPED WITH COLONNATA LARD ON CANNELLINI BEAN CREAM AND E.V.O OIL*  
*\*CREVETTES ENVELOPPÉES DE SAINDOUX COLONNATA SUR LA CRÈME DE "CANNELLINI" ET L'HUILE E.V.O*  
(CROSTACEI -CRUSTACEANS-CRUSTACES// SEDANO - CELERY - CELERI/ SOLFITI-SULPHITES-SULFITES)

€ 16.00

IL \* TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO  
POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT  
*GRILLED OCTOPUS TENTACLE ON SAFFRON POTATO CREAM TAGGIASCA OLIVE POWDER AND CONFIT CHERRY TOMATOES*  
*LE\* POULPE GRILLÉ SUR CRÈME DE POMME DE TERRE AU SAFRAN TAGGIASCA OLIVE EN POWDRE ET TOMATES CERISES CONFIT*  
(MOLLUSCHI- MOLLUSC-MOLLUSQUES)

€ 15.00

## PRIMI PIATTI / PASTA & SOUPS / PATE E SOUPES

I RAVIOLI DI GALLINELLA CON \*GAMBERI, BISQUE DI \*CROSTACEI E ZEST DI LIMONE  
*RED GURNARD RAVIOLI WITH \*SHRIMP, \*CRUSTACEAN BISQUE AND LEMON ZEST*  
*RAVIOLIS DE MULET AVEC \*CREVETTES, \*BISQUE DE CRUSTACÉS ET ZESTE DE CITRON*  
(PESCE - FISH- POISSON / CROSTACEI -CRUSTACEANS-CRUSTACES / GLUTINE- GLUTEN UOVA - EGG-OEUF / FRUTTA A GUSCIO-NUTS-NOIX / SOLFITI-SULPHITES-SULFITES)

€ 15.00

RAVIOLI DI MAGRO AL TUCCO GENOVESE  
*VEGETABLE RAVIOLI WITH TYPICAL GENOESE MEAT AND TOMATO SAUCE*  
*RAVIOLI A' LA SAUCE DE TOMATE ET BOEF TYPIQUE DE GENES*  
(LATTE-DAIRY PRODUCTIS-PRODUITS LAITIERS/ GLUTINE- GLUTEN / UOVA - EGG-OEUF / FRUTTA A GUSCIO-NUTS-NOIX / SOLFITI-SULPHITES-SULFITES / SEDANO - CELERY - CELERI)

€ 14.00

LE LINGUINE AL PESTO DI BASILICO DI PRA'  
*LINGUINI WITH PESTO SAUCE*  
*LINGUINE AVEC PESTO DE BASILIC*

(LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS/ GLUTINE- GLUTEN / FRUTTA A GUSCIO-NUTS-NOIX)

€ 15.00

LA CLASSICA "MESCIUA" DI LEGUMI ALLA LIGURE  
*TYPICAL LEGUMES SOUP*  
*LA TYOPIQUE SOUPE DE LEGUME*  
(SEDANO - CELERY - CELERI)

€ 14.00

## VERDURE /VEGETABLES / LEGUMES

VERDURE AL VAPORE  
*STEAMED VEGETABLES/ LEGUMES AU VAPEUR*

€ 6.00

INSALATA MISTA  
*MIXED SALAD / SALADE MIXTE*

€ 6.00

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES / PLATES PRINCIPALES

LA TACCHINELLA RIPIENA IN PANURE DI ERBETTE  
CON COULISSE AI FRUTTI DI BOSCO E PATATE AL TIMO

*TURKEY STUFFED IN HERB PANURE WITH BERRY DRAWSTRING AND THYME POTATOES*

(LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS/ SOLFITI-SULPHITES-SULFITES / GLUTINE-GLUTEN/FRUTTA A GUSCIO-NUTS-NOIX/SEDANO - CELERY-CELERI)

€ 19.00

IL FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE DI "DIJON"

*BEEF FILLET with DIJON MUSTARD*

*FILET DE BOEUF A' LA MOUTARDE DE DIJON*

(SOLFITI-SULPHITES-SULFITES / LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS/ GLUTINE-GLUTEN/ SEDANO - CELERY-CELERI)

€ 28.00

LA "BURIDDA" DI SEPPIE E PISELLI ALLA GENOVESE

*TYPICAL CUTTLEFISH AND PEAS CHOWDER GENOISE STYLE*

*SOUPE TYPIQUE DE SEICHES ET DE POIS STYLE GÉNOISE*

(MOLLUSCHI- MOLLUSC-MÖLLUSQUES / SEDANO - CELERY-CELERI/ SOLFITI-SULPHITES-SULFITES)

€ 18.00

IL PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

CON INSALATINA DI FINOCCHI ED AGRUMI

*THE CATCH OF THE DAY IN PISTACHO CRUST WITH FENNEL AND CITRUS SALAD*

*LA PRISE DU JOUR EN PISTACHE CROUTE AVEC SALADE DE FENOUIL ET D'AGRUMES*

(GLUTINE-GLUTEN/FRUTTA A GUSCIO-NUTS-NOIX)

€ 20.00

## DOLCI / DESSERTS

LO STRUDEL TIEPIDO DI MELE PROFUMATO ALLA CANNELLA  
SU SPECCHIO DI SALSA ALLO ZABAIONE

*CINNAMON-SCENTED APPLE STRUDEL ON EGGNOG SAUCE*

*LE STRUDEL DE POMME PARFUMÉ À LA CANNELLE SUR MIROIR DE SABAYON*

(LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS / GLUTINE-GLUTEN/ FRUTTA A GUSCIO - NUTS- NOIX/ UOVA - EGG -OEUF/ SOLFITI-SULPHITES-SULFITES)

€ 6.00

BUNET ALLA PIEMONTESE DI CIOCCOLATO E AMARETTI,  
QUENELLE DI PANERA E CARMELLO SALATO

*CHOCOLATE AND MACARON BISCUIT PUDDING WITH COFFEE PARFAIT AND SALTED CARMEL*

*POUDING AU CHOCOLAT ET AU MACARON, PARFAIT AU CAFÉ ET CARMEL SALÉ*

(LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS / GLUTINE-GLUTEN/ FRUTTA A GUSCIO - NUTS- NOIX/ SOLFITI-SULPHITES-SULFITES)

€ 6.00

CREMOSO AL CAFFÈ CON CROCCANTE DI FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO BIANCO

*COFFEE CREAM WITH CRISPY DRIED FRUIT AND WHITE CHOCOLATE*

*CRÉMEUX AU CAFÉ AVEC CROUSTILLANT DE FRUITS SECS ET CHOCOLAT BLANC*

(LATTE-DAIRY PRODUCTS-PRODUITS LAITIERS / GLUTINE-GLUTEN/ FRUTTA A GUSCIO - NUTS- NOIX/ UOVA - EGG -OEUF)

€ 6.00

LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

*SLICED FRESH FRUIT SELECTION*

*LA SELECION DE FRUITS FRAIS COUPÉ*

€ 7.00

COPERTO 3,00 € PER PERSONA I.V.A. 10% INCLUSA

*COVER CHARGE 3,00 EURO PER PERSON. V.A.T 10% INCLUDED*

*COUVERT 3,00 EURO PER PERSONNE T.V.A. 10% COMPRIS*

\*PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE DI ALTISSIMA QUALITÀ. CHIEDERE AL PERSONALE

*\*HIGH QUALITY FROZEN PRODUCT AT THE ORIGIN. ASK TO THE WAITING STAFF*

\*PRODUIT GELE A L'ORIGIN DE HAUTE QUALITE. DEMANDER AU PERSONNEL DU RESTAURANT.

\*\*PRODOTTI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO

\*\*PRODUCT SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT IN COMPLIANCE WITH THE PROVISIONS OF THE REGULATION CE 853/2004, ALL. III, SEZ. VIII, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

\*\*PRODUIT SOUMIS A UN TRAITEMENT DE RECLAMATION PREVENTIF CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS DU REGLEMENT CE 853/2004, ALL. III, SEZ. VIII, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

SI COMUNICA CHE NELLA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011.

SI INVITANO PERTANTO I CLIENTI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI NECESSITÀ E CHIARIMENTO.

WE INFORM OUR GUEST THAT IN OUR KITCHEN ARE NORMALLY USED ALL ALLERGENS COVERED BY REGULATION UE 1169/2011.

THEREFORE WE INVITE THE CLIENTS TO CONTACT THE STAFF FOR ANY NEEDS AND CLARIFICATION.

NOUS INFORMONS LES CLIENTS QUI SONT NORMALEMENT UTILISÉS DANS LA CUISINE TOUS LES ALLERGÈNES VISÉS PAR LE RÈGLEMENT