

Menu'

Child

BIMBI • ENFANT

disponibile su richiesta per bambini dal 3 ai 10 anni • available on request for children from 3 to 10 years •
disponible sur demande Pour les enfants de 3 à 10 ans

Spaghetti al pesto oppure Penne al ragù
Spaghetti with pesto or Penne with ragout
Spaghettis au pesto ou Penne en sauce bolognaise
(glutine gluten gluten, frutti a guscio nuts fruits à coques, latte milk lait, sedano cellery cèleri)

Hamburger con Patatine fritte oppure Cotoletta alla Milanese con Patate
Hamburger with French Fries or Milanese Cutlet with Potatoes
Hamburger et frites ou escalope panée à la milanaise avec pommes de terre
(glutine gluten gluten, uovo eggs oeufs)

Orsetto gelato
Ice Cream Teddy Bear
Ourson glacé
(latte milk lait, fragola strawberry fraise, frutti a guscio nuts fruits à coques, uovo eggs oeufs, soia soy soja, glutine gluten gluten)

Bibita
Soft drink
Boissons

Euro 18,00 per persona/per person/par personne
Servizio incluso/Service included/Service inclus

Starters

ANTIPASTI • HORS D'OEUVRE

 La Caponata di Verdure alla Siciliana
Sicilian "Caponata" of Vegetables
Caponata de légumes à la sicilienne
(glutine gluten gluten - sedano cellery cèleri) Euro 12,00


Il Crudo di Parma 24 mesi con Burrata Pugliese D.O.P.
"Prosciutto Crudo di Parma" aged 24 months with "Burrata Pugliese" D.O.P. cheese
Jambon cru de Parme 24 mois et Burrata des Pouilles D.O.P.
(latte milk lait) Euro 14,00

 Il Polpo* con Patate alle Ligure
Octopus with Potatoes in the Ligurian style
Salade de poulpe et pommes de terre à la ligure
(molluschi clams fruit de mer) Euro 14,00

L'Insalata di Seppioline* e Sedano Croccanti con Brunoise di Agrumi
Crispy Cuttlefish and Celery Salad with Citrus Brunoise
Salade de petits calamars et cèleri croquants accompagnée d'une brunoise d'agrumes
(sedano cellery cèleri, molluschi clams fruit de mer) Euro 13,00

La Tartare di Manzo su letto di Rucola, petali di Grana Padano, Olio E.v.O e Cristalli di Sale di Maldon
Beef Tartar on a bed of Rucola, with Grana Padano petals, E.v.O Oil and Maldon Salt Crystals
Tartare de bœuf sur lit de roquette, pétales de parmesan, huile d'olive extra-vierge
et cristaux de sel de Maldon
(latte milk lait) Euro 14,00

Le Capesante scottate con Olio al Basilico di Pra D.O.P. e Crumble di Mandorle
Scallops with Olive Oil scented with Basil of Pra D.o.P. and Almond Crumble
Noix de Saint-Jacques poêlées à l'huile de basilic de Pra D.o.P. et Crumble d'amandes
(molluschi clams fruit de mer) Euro 16,00

 L'Antipasto Tipico Ligure/ Typical Ligurian Appetizer/ Hors-d'oeuvre typique de Ligurie
(La torta di Verdure / La Cima alla Genovese / La mousse di Ricotta fresca della Val D'Aveto
con Paté di Olive Taggiasche / Acciughe sotto Sale del Mar Ligure su Crostone di Pane di Triora)
(Vegetable Pie / Cima in the Genoese way / Fresh Val d'Aveto Ricotta Mousse with Paté made
with olives from Taggia / Ligurian Sea Anchovies under Salt served on bread crust made in Triora)
(Tarte aux légumes / "Cima alla Genovese" / Mousse de Ricotta fraîche de la Val D'Aveto
avec tapenade d'olives Taggiasche / Anchois au sel de la mer ligure sur croûton de pain de Triora)
(glutine gluten gluten, latte milk lait, sedano cellery cèleri, frutti a guscio nuts fruits à coques, pesce fish poisson, uovo eggs oeufs) Euro 15,00

First Courses **PRIMI • ENTRÉES**



Le Trofiette di Recco "Avvantaggiate" al Pesto con Patate e Fagiolini*

Typical Recco Trofiette fresh pasta "at its best", served with Pesto sauce, Potatoes and Green Beans

« Trofiette de Recco Avvantaggiate » au pesto, avec pommes de terre et haricots verts
(glutine gluten gluten, latte milk lait)

Euro 14,00



Il Minestrone di Verdure alla Genovese con i "Brichetti" di pasta della Val Polcevera

Typical Genoese Vegetable Soup with "Brichetti" pasta coming from Val Polcevera

Minestrone de légumes à la génoise avec ses "Brichetti" de pâtes de la Val Polcevera
(glutine gluten gluten, latte milk lait, sedano cellery cèleri)

Euro 12,00

Le Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle alla Bolognese (with ragout sauce)

Tagliatelle à la bolognaise

(glutine gluten gluten, latte milk lait, sedano cellery cèleri, uovo eggs oeufs, solfiti sulphites sulfites)

Euro 13,00

Le Linguine di Gragnano con Vongole Veraci, Colatura di Alici di Cetara e Crumble di Pomodori Secchi

Gragnano Linguine with Clams, Cetara Anchovy Colatura and Dried Tomato Crumble

Linguine de Gragnano aux palourdes, coulis d'anchois de Cetara et Crumble de tomates séchées

(glutine gluten gluten, pesce fish poisson, molluschi clams fruit de mer, uovo eggs oeufs, frutti a guscio nuts fruits à coques)

Euro 17,00

#1 Ravioli di Branzino con Battuta di Crostacei e Pistacchio di Bronte

Branzino Ravioli with Shellfish and Bronte Pistachio

Raviolis de bar avec écrasé de crustacés et pistaches de Bronte

(solfiti sulphites sulfites – lattosio lactose lactose)

Euro 17,00

#Gli Spaghetti Quadrati di Grano Arso con Ragù di Seppioline su Crema di Limoni

Square Spaghetti made from special toasted Wheat with Cuttlefish Ragout on Lemon Cream

Spaghettis Quadrati à la farine de blé brûlé au ragout de petits calamars sur crème de citron

(glutine gluten gluten, molluschi clams fruit de mer, sedano cellery cèleri)

Euro 16,00

Second Courses **SECONDI • PLATS PRINCIPAUX**



Il Guazzetto di Moscardini* alla Ligure con Crostoni di Pane alle Erbe Aromatiche

Musky Octopus with Tomato Sauce and sliced Bread flavoured with Herbs

Soupe de petits poulpes à la ligure avec croûtons de pains aux herbes aromatiques

(molluschi clams fruit de mer, glutine gluten gluten, sedano cellery cèleri)

Euro 19,00

Ricciola cotta a bassa temperatura "Sous Vide" con Spuma di Patate Viola e Granella di Nocciola

Greater Amberjack cooked at low temperature "Sous Vide" with Purple Potato Mousse

and Hazelnut Crumbles

Sérieole cuite à basse température "sous vide" avec espuma de vitelottes et poudre de noisettes

(pesce fish poisson, frutti a guscio nuts fruits à coques, glutine gluten gluten, solfiti sulphites sulfites)

Euro 20,00



Il Turbante di Branzino con Patate, Pinoli ed Olive Taggiasche

Sea Bass Roll with Potatoes, Pine Nuts and Olives from Taggia

Turban de bar, pommes de terre, pignons et olives Taggiasche

(pesce fish poisson, latte milk lait, glutine gluten gluten)

Euro 19,00

Il Filetto di Manzo "Fassona" con Riduzione al Rossese di Dolceacqua

Fillet of Fassona Beef with Reduction of Rossese di Dolceacqua Wine

Filet de boeuf Fassona et son jus au Rossese de Dolceacqua

(glutine gluten gluten)

Euro 24,00



La Classica Parmigiana di Melanzane

Our Classic Aubergine Parmigiana

Parmigiana d'aubergines classique

(glutine gluten gluten, latte milk lait, sedano cellery cèleri)

Euro 15,00

La Rollè di Tacchino ripiena con Crêpes, Borragine, Uvetta

Turkey Roulade stuffed with Crepes, Borage and Raisins

Roulé de dinde farci à la bourrache, raisins secs et pignons

(uovo eggs oeufs, latte milk lait, glutine gluten gluten)

Euro 17,00




Vegetables and salads

VERDURE ED INSALATE • LÉGUMES ET SALADES

L'Insalata Mista (lattuga, pomodoro, Trevigiana) Mixed Salad (lettuce, tomato, Trevigiana) Salade composée (laitue, tomates, salade Trévise)	Euro 8,00
Le Verdure Grigliate (zucchine, melanzane, radicchio trevigiano, pomodoro) Grilled Vegetables (zucchini, aubergines, radicchio trevigiano, Tomato) Légumes grillés (courgettes, aubergines, Radicchio de Trévise, tomates) (glutine gluten gluten)	Euro 10,00
Le Verdure al Vapore (carote, patate, fagiolini, zucchine) Steamed Vegetables (carrots, potatoes, green beans, zucchini) Légumes à la vapeur (carottes, pommes de terre, haricots vers, courgettes)	Euro 10,00
L'Insalata Nizzarda (patate, fagiolini, pomodori, acciughe, cipolla di Tropea, uova sode, olive nere e tonno) Nicoise salad (potatoes, green beans, tomatoes, anchovies, Tropea red onion, hard-boiled eggs, black olives and tuna) Salade niçoise (pommes de terre, haricots verts, tomates, anchois, oignons de Tropea, oeufs durs, olives noires et thon) (pesce fish poisson, uovo eggs oeufs)	Euro 15,00
L'Insalata Greca (Formaggio feta, lattuga iceberg, cipolla rossa di Tropea, olive nere, cetrioli, pomodori) Greek Salad (feta cheese, iceberg lettuce, Tropea red onion, black olives, cucumber, tomatoes) Salade grecque (Feta, laitue iceberg, oignons rouges de Tropea, olives noires, concombres, tomates) (latte milk lait)	Euro 15,00

Our Desserts

I NOSTRI DESSERT • DESSERTS

Il Tortino Tiepido di Mele su Crema Inglese e Polvere di Cannella Lukewarm Apple Tart on English Cream with Cinnamon Powder Gâteau aux pommes tiède sur crème anglaise et poudre de cannelle (glutine gluten gluten, latte milk lait, uovo eggs oeufs)	Euro 8,00
 Il Semifreddo al Basilico con Croccante ai Pinoli Basil "semifreddo" with crunchy pine nuts Semifreddo au basilic et nougatine aux pignons (glutine gluten gluten - latte milk lait - uovo eggs oeuf - solfiti sulphites sulfite)	Euro 7,00
Il Classico Tiramisù Our Classic Tiramisu Le Tiramisù classique (uovo eggs oeufs, glutine gluten gluten, latte milk lait)	Euro 7,00
Il Sorbetto al Limone con Menta Fresca Lemon Sorbet with Fresh Mint Sorbet au citron et menthe fraîche (latte milk lait - glutine gluten gluten - uovo eggs oeufs - frutta a guscio nuts)	Euro 7,00
La Tagliata di Frutta Fresca con Gelato Slices of Fresh Fruit with Ice Cream Tagliata de fruits frais et glace (frutti a guscio nuts fruits à coques, latte milk lait, uovo eggs oeufs)	Euro 8,00
Il Cannolo Siciliano Scomposto Sicilian Cannolo at its origin Cannolo Siciliano décomposé (glutine gluten gluten, latte milk lait)	Euro 8,00

La cucina e' aperta dal Lunedì al Venerdì dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30
Sabato e Domenica dalle 19.30 alle 22.30
Servizio e coperto: 3 euro per persona. I.V.A 10% INCLUSA

Tutti i nostri secondi sono serviti con un contorno a guarnizione
All our second courses are served with a vegetable garnish
Toutes nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement de légumes

The kitchen is open from Monday to Friday from 12,00 to 14,30 p.m. and from 07.00 to 10,30 p.m.
Saturday and Sunday from 07,00 to 10,30 p.m.
Service 3 euro per person. V.A.T 10% INCLUDED

* Prodotto surgelato all'origine di altissima qualità. Chiedere al cameriere.
High quality frozen product at the origin. Ask to the waiter.
Produit gelé à l'origine de haute qualité. Demander au personnel du restaurant.

• 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 UE1169/2011. 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 UE 1169/2011. Les clients sont donc invités à communiquer avec la salle du personnel pour tous les besoins.

Pasta fresca artigianale. Il prodotto è conservato con metodo di abbattimento e surgelato per garantire la massima qualità e freschezza.

Fresh homemade pasta. The product is treated at low temperature system and frozen for quality assurance ad freshness.

Pâte fraîche faite maison. Le produit est préservé avec une méthode de refroidissement et de congélation pour garantir une qualité et une fraîcheur maximales.



Piatto tipico ligure.
Ligurian typical dish.
Plate typique ligure.



Piatto vegetariano
Vegetarian dish
Plat végétarien

