

**Semifreddo alla ricotta, caramello al rosmarino e liquirizia** Euro 10,00  
*Ricotta cheese semifreddo, rosemary caramel and licorice*  
*Parfait au fromage ricotta, caramel au romarin et réglisse*  
 ( **latticini, glutine** - dairy products, gluten - *produits laitiers, gluten* )

**Tartelletta alle mele, amaretto e salsa cioccolato bianco e rum** Euro 10,00  
*Apple tarte, amaretto, white chocolate sauce and rum*  
*Tarte aux pommes, sauce au chocolat blanc et au rhum*  
 ( **glutine, frutta a guscio, latticini, uova, solfiti** - gluten, nuts, dairy products, eggs, sulfites  
*gluten, fruits a coque, oeufs, sulfites* )

**Torta caprese, sorbetto al mandarino** Euro 10,00  
*Chocolate and almonds cake with tangerine sorbet*  
*Gâteau au chocolat et aux amandes, sorbet à la mandarine*  
 ( **latticini, frutta a guscio** - dairy products, nuts - *produits laitiers, fruits a coque* )

**Semifreddo alla panera, crumble di canestrello e coulis di zabaglione** Euro 10,00  
*Traditional Genovese coffee semifreddo and egnog sauce*  
*Tipique génoise parfait au café et coulis de zabaglione*  
 ( **glutine, latticini, uova/solfiti** - gluten, dairy products, eggs, sulfites - *gluten, produits laitiers, oeufs, sulfites* )

IL RISTORANTE È APERTO TUTTI I GIORNI DALLE ORE 19:30 ALLE 22.30, LA PRENOTAZIONE È GRADITA  
 THE RESTAURANT IS OPEN EVERY DAY FROM 19:30 TO 22.30, BOOKING IS RECOMMENDED  
 LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS DE 19H30 A 22H30, LA RÉSERVATION EST APPRÉCIÉE

Coperto 3 Euro per persona / I.V.A. 10% inclusa

- 👑 Prodotto Tipico Ligure.
- \* Prodotto surgelato all'origine di altissima qualità. Chiedere al personale.
- # Pasta fresca artigianale. Il prodotto è conservato con metodo di abbattimento e surgelato per garantire la massima qualità e freschezza. 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.

Cover charge 3 /euro per person. V.A.T 10% included

- 👑 Typical Ligurian Product.
- \* High quality frozen product at the origin. Ask to the waiting staff.
- # Fresh homemade pasta. The product is treated at low temperature system and frozen for quality assurance and freshness. 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.

Cover charge 3 /euro per person. V.A.T 10% included

- 👑 Produit typique de la Ligurie.
- \* Produit gelé à l'origin de haute qualité. Demander au personnel du restaurant.
- # Pâte fraîche faite maison. Le produit est préservé avec une méthode de refroidissement et de congélation pour garantir une qualité et fraîcheur maximal. 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.

R I S T O R A N T E  
**GIOTTO**



## Antipasti

APPETIZERS • HORS-D'OEUVRE

**Capesante scottate, crema di sedano rapa, cipollotto, mele royal e lime** Euro 18,00

*Seared scallops, celeriac sauce, spring onion, apples and lime*

*Noix de coquilles Saint-Jacques saisies, crème de céleri-rave, oignon de printemps, pommes et citron vert*

( **molluschi** - mollusc - mollusques )

**Coniglio in terrina , guanciale, prugne, panzanella e salsa di pistacchio** Euro 16,00

*Rabbit, bacon and plum terrine, panzanella and pistachios sauce*

*Lapin en terrine, guanciale, prunes, "panzanella", et sauce aux pistaches*

( **uova, glutine, latticini, frutta secca** - eggs, gluten, dairy products, nuts - *oeufs, produits laitiers, gluten, fruits a coque* )

**Battuta di Angus, gocce di burrata, pomodorino secco e capperi** Euro 17,00

*Beef tartare, burrata cheese, dried tomatoes and capers*

*Tartare de boeuf au couteau, fromage burrata, tomates séchées et câpres*

( **latticini** - dairy products - *produits laitiers* )

**\*Polpo croccante, passatina di ceci al rosmarino e lardo di colonnata** Euro 17,00

*Seared octopus, chickpeas and rosemary cream, Colonnata lard*

*Poulpe grillée, purée de pois chiches au romarin et lard de Colonnata*

( **molluschi, sedano** - mollusc, celery - *mollusques, céleri* )

## Primi Piatti

FIRST COURSES • LES ENTRÉES

**Gnocchetti di patate e barbabietola, fonduta di San Ste e nocciole tostate** Euro 18,00

*Potatoes and beetroot gnocchi, San Ste cheese fondue, toasted hazelnuts*

*Gnocchetti de pommes de terre et betteraves, fondue de fromage San Ste et noisettes grillées*

( **latticini, glutine, frutta a guscio, uova** - dairy product, gluten, nuts, eggs - *produits laitiers, gluten, fruits a coque, oeufs* )

**Spaghetti "Premiato Pastificio Vicidomini" ai \*gamberi viola acciughe del Mare Cantabrico e zest di limone** Euro 19,00

*Lemon scented spaghetti with \*purple shrimps and Cantabrian anchovies*

*Spaghetti au citron, crevette violet et anchois de Cantabrie*

( *glutine, crostacei, pesce, solfiti* - gluten, crustaceans, fish, sulfites - *gluten, crustacés, poisson, sulfites* )

**# Tortelli di branzino, vellutata di vongole veraci, bottarga e agrumi** Euro 20,00

*Home-made stuffed tortelli with seabass, clams sauce and bottarga*

*Tortello fait maison farci de bar, sauce veloutée aux palourdes, poutargue et agrumes*

( **glutine, molluschi, latticini, pesce, uova, solfiti** - gluten, molluscs, dairy products, fish, eggs, sulfites

*gluten, mollusques, produits laitiers, poisson, oeufs, sulfites* )

**Trofiette di Recco al pesto con basilico di Prà D.O.P** Euro 16,00

*Traditional Ligurian fresh pasta with basil pesto*

*Tipique pâtes génoise avec pesto au basilic*

( **glutine, latticini, frutta secca** - gluten, dairy products, nuts - *gluten, produits laitier, fruits a coque* )

## I piatti della tradizione Genovese

GENOVA TRADITIONAL DISHES • SPÉCIALITÉ DE GÈNES



**Cima alla Genovese**

Euro 17,00

*Cima: veal pocket stuffed with vegetable, cheese and meat*

*Cima: poche de veau farcie de légumes, de fromage et de viande*

( **uova, latticini, sedano, frutta a guscio** - eggs, dairy products, celery, nuts - *oeufs, produits laitiers, gluten, fruits a coque* )



**\*Cappon magro**

Euro 20,00

*Cappon magro: traditional seafood and vegetables cold salad*

*Cappon magro: tipique salade froide de poissons et de légumes*

( **uova, latticini, sedano, frutta a guscio** - eggs, dairy products, celery, nuts - *oeufs, produits laitiers, gluten, fruits a coque* )

## Secondi Piatti

MAIN DISHES • PLATS PRINCIPAUX



**Pescato del giorno alla Ligure**

Euro 25,00

*Catch of the day Ligurian style*

*Poissons du jour à la ligurienne*

( **pesce, frutta a guscio, solfiti** - fish, nuts, sulfites - *poissons, fruits a coque, sulfites* )

**Catalana di \*gambero viola,\* scampi e orata, verdure croccanti e maionese al kumquat** Euro 25,00

*Catalan style salad with purple shrimps, prawn and sea bream, crunchy vegetables, kumquat mayo*

*Catalane de crevette violet, langoustines et daurade, légumes croquants et mayonnaise au Kumquat*

( **crostacei, pesce, uova, sedano** - crustaceans, fish, eggs, celery - *crustacés, poisson, oeufs, céleri* )

**Filetto di Angus flambé, salsa bruna al Calvados, \*foie gras d'anatra e patata dauphinoise** Euro 27,00

*Beef fillet, Calvados sauce, duck foie gras and potatoes au gratin*

*Filet de boeuf, sauce brune au Calvados, foie gras de canard et pomme de terre dauphinoise*

( **solfiti, latticini** - dairy products, sulfites - *produits laitiers, sulfites* )

**Faraona farcita," preboggion",\* funghi porcini, crema di focaccia genovese e scalogno confit** Euro 23,00

*Stuffed guinea fowl with herbs, porcini mushrooms and shallots confit*

*Pintade farcie, mélange d'herbes, cèpes et confit d'échalote*

( **latticini, glutine, uova** - dairy products, gluten, eggs - *produits laitiers, gluten, oeufs* )

**\*Gran fritto misto di pesce** Euro 25,00

*Mixed fried fish*

*Friture de poisson*

( **glutine, pesce, crostacei, molluschi** - gluten, fish, crustaceans, molluscs - *gluten, poisson, mollusques, crustacés* )