

MENU

ANTIPASTI - STARTERS - HORS D'OEUVRE

IL CRUDO DI GAMBERI* DI MAZARA CON MIREPOIX DI FRUTTA E OLIO AL BASILICO

RAW PRAWNS OF MAZARA WITH MIREPOIX OF FRUIT AND BASIL OIL
LES CREVETTES CRUES DE MAZARA AVEC MIREPOIX DE FRUITS ET HUILE DE BASILIC
(CROSTACEI, CRUSTACEANS, CRUSTACES)

€ 19,00



L'INSALATA DI POLPO* ALLA LIGURE CON PATATE OLIVE CAPPERI POMODORI E PINOLI

LA SALACE DE POULPE LIGURE AVEC POMMES DE TERRE OLIVES TOMATES CÂPRES ET PIGNONS DE PIN
LIGURIAN OCTOPUS SALAD WITH POTATOES OLIVES CAPER TOMATOES AND PINE NUTS
(MOLLUSCHI, MOLLUSCS, MOLLUSQUES/ FRUTTI A GUSCIO, NUTS, FRUITS À COQUES)

€ 16,00



L'ANTIPASTO MARE & MONTI

INSALATA DI POLPO*, ACCIUGHE RIPIENE, SALAME DI SANT'OLCESE E TORTA DI BIETOLE
TYPICAL GENOISE APPETIZER WITH OCTOPUS SALAD, STUFFED ANCHOVIES, LOCAL SALAMI AND BEETS PIE
L'HORS D'OEUVRE GÉNOIS AVEC SALADE DE POULPE, SALAMI DE SANT'OLCESE ET GÂTEAU AUX
(MOLLUSCHI, MOLLUSCS, MOLLUSQUES/ FRUTTI A GUSCIO, NUTS, FRUITS À COQUES/ LATTE MILK LAIT/ GLUTINE GLUTEN GLUTEN)

€ 18,00

IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MELONE RETATO

RAW SAN DANIELE HAM WITH CANTALUPE
LE JAMBON CRU SAN DANIELE AVEC MELON
(SOLFITI SULPHITES SULFITES)

€ 15,00



IL "FLAN" DI ZUCCHINE SU CREMA DI FORMAGGETTA DELLA VAL DI VARA

ZUCCHINI "FLAN" ON LOCAL CHEESE CREAM
LE FLAN DE COURGETTES SUR CRÈME DE FROMAGE DE LA REGION
(LATTE MILK LAIT/ UOVO EGG OEUF)

€ 14,00



PRIMI PIATTI - PASTAS & SOUPS - PÂTES ET SOUPES

LE TROFIETTE DI RECCO CON PATATE E FAGIOLINI AL PESTO DI BASILICO DI PRÀ DOP

TYPICAL RECCO TROFIETTE FRESH PASTA "AT ITS BEST", SERVED WITH PESTO SAUCE, POTATOES AND GREEN BEANS
TROFIETTE DE RECCO AU PESTO, AVEC POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
(GLUTINE GLUTEN GLUTEN/ LATTE MILK LAIT / FRUTTI A GUSCIO, NUTS, FRUITS À COQUES)

€ 16,00



I PANSOTI DI MAGRO IN SALSA DI NOCI

HERB AND CHEESE FILLING RAVIOLI WITH WALNUT SAUCE
RAVIOLIS DES HERB ET FROMAGE AVEC SAUCE DE NOIX
(GLUTINE GLUTEN GLUTEN/ FRUTTA A GUSCIO, NUTS, FRUITS À COQUES / LATTE MILK LAIT)

€ 16,00



I TAGLIERINI VERDI CON GAMBERI* VONGOLE E PISTILLI DI ZAFFERANO

GREEN TAGLIERINI WITH CLAMS SHRIMPS AND SAFFRON
LES TAGLIERINI VERTS AVEC AUX PALOURDES CREVETTES ET PISTILS SAFRAN
(GLUTINE GLUTEN GLUTEN/ MOLLUSCHI, MOLLUSCS, MOLLUSQUES / LATTE MILK LAIT/ CROSTACEI, CRUSTACEANS, CRUSTACES)

€ 17,00

GLI GNOCCHI DI PATATE CON COZZE E CREMA AL GORGONZOLA DOLCE

POTATOES DUMPLINGS WITH MUSSELS AND GORGONZOLA CREAM
LES GNOCCHI DE SARRASIN AUX MOULES, CRÈME AU GORGONZOLA ET NOIX
(LATTE MILK LAIT / MOLLUSCHI MOLLUSCS MOLLUSQUES)

€ 16,00



IL MINISTRONE ALLA GENOVESE CON I "BRICCHETTI" DELLA VAL POLCEVERA

TYPICAL GENOISE VEGETABLE SOUP WITH "BRICCHETTI" PASTA COMING FROM VAL POLCEVERA
SOUPE DE LÉGUMES À LA GÉNOISE AVEC SES "BRICCHETTI" DE PÂTES DE LA VAL POLCEVERA
(GLUTINE GLUTEN GLUTEN/ LATTE MILK LAIT/ SEDANO CELLERY CÉLERY / FRUTTI A GUSCIO, NUTS, FRUITS À COQUES)

€ 14,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES - PLATS PRINCIPAUX

IL PESCATO DEL GIORNO IN PANURE DI ERBETTE E PATATE SABBIOSE

CATCH OF THE DAY BAKED WITH BRED CRUMBS AND LIGURIAN HERBS SERVED WITH SANDY POTATOES

LA PRISE DU JOUR EN PANURE D'HERBES ET DE POMMES DE TERRE SABLONNEUSES

(PESCE, FISH, POISSON / GLUTINE GLUTEN GLUTEN)

€ 21,00



LA FRITTURA MISTA DEL GOLFO LIGURE CON GAMBERI ACCIUGHE TOTANI

MIXED FRIED FISH FROM THE LIGURIAN GULF WITH SHRIMPS AND ANCHOVIES SQUID

LA FRITURE MIXTE DU GOLFE DE LIGURIE ANCHOIS CREVETTES ET CALMARS

(PESCE, FISH, POISSON / MOLLUSCHI CLAMS FRUIT DE MER / CROSTACEI, CRUSTACEANS, CRUSTACES / GLUTINE GLUTEN GLUTEN)

€ 22,00



LE ACCIUGHE RIPIENE FRITTE

FILLED FRIED ANCHOVIES

LES ANCHOIS FARCIS FRITS

(PESCE, FISH, POISSON GLUTINE GLUTEN GLUTEN)

€ 17,00

IL TOURNEDOS DI MANZO CON POCHE DI CILIEGIE PATATE VIOLA E VERDURE AL VAPORE

BEEF Tournedos with blue cherry sauce, purple potatoes and steamed vegetables

LE Tournedos de boeuf avec sauce de cerise, pomme de terre violettes et légumes au vapeur

(SOLFITI SULPHITES SULFIT)

€ 28,00



LA MILLEFOLIE DI VERDURE E SCAMORZA AFFUMICATA CON SALSINA DI POMODORO E GOCCE DI PESTO

MILLEFEUILLE OF VEGETABLES AND SMOKED SCAMORZA CHEESE WITH TOMATO SAUCE AND PESTO DROPS

LE MILLEFEUILLE DE LÉGUMES ET DE FROMAGE SCAMORZA FUMÉ AVEC SAUCE TOMATE ET GOUTTES DE PESTO

(LATTE MILK LAIT)

€ 17,00

FOGLIE E VERDURE / LEAVES AND VEGETABLES / FEUILLE ET LEGUMES



INSALATA MISTA O VERDE

GREEN OR MIXED SALAD

SALADE VERTE OU MELANGÉ

€ 6,00



GIARDINETTO DI VERDURE AL VAPORE

STEAMED VEGETABLES SELECTION

SELECTION DE LEGUMES AU VAPEUR

€ 6,00

DOLCI E FRUTTA - DESSERTS AND FRUITS



IL CREMOSO DI FONDENTE 75% DEL MADAGASCAR, CRUMBLE DI MANDORLE E ARANCE CANDITE

THE CREAMY FONDANT 75% OF MADAGASCAR, CRUMBLE OF ALMONDS AND CANDIED ORANGES

LE FONDANT CRÉMEUX 75% DE MADAGASCAR, CRUMBLE D'AMANDES ET D'ORANGES CONFITES

(LATTE, MILK, LAIT / GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN)

€ 8,00



LA CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

STRAWBERRY CHEESE CAKE

LE CHEESECAKE AUX FRAISES

(LATTE, MILK, LAIT / GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN)

€ 8,00



LA CUPOLA DI MOUSSE ALLO YOGURT CON CRUMBLE AL MIELE E SALSINA AI FRUTTI ROSSI

YOGURT MOUSSE DOME WITH HONEY CRUMBLE AND RED FRUITS SAUCE

LE DÔME DE MOUSSE DE YAOURT AVEC CRUMBLE AU MIEL ET SAUCE AUX FRUITS ROUGES

(LATTE, MILK, LAIT / GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN)

€ 8,00



LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

SLICES OF FRESH FRUIT WITH

TAGLIATA OF FRUITS FRAIS

(/)

€ 7,00



LA SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE

SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH HONEY AND JAM

LA SELECTION DE FROMAGES ITALIENS AVEC MIEL ET CONFITURES

(LATTE, MILK, LAIT)

€ 16,00

MENU BIMBI

CHILDREN MENU / MENU POUR LES ENFANTS

€ 24,00

MENU COMPLETO COMPRENSIVO DI BIBITA

SET MENU SOFT DRINK INCLUDED / PREFIXE' MENU BOISSON COMPRIS

DISPONIBILE SU RICHIESTA PER BAMBINI FINO A 10 ANNI

AVAILABLE ON REQUEST FOR CHILDREN TO 10 YEARS

DISPONIBLE SUR DEMANDE POUR LES ENFANTS JUSQUE À 10 ANS

PASTA AL PESTO O AL POMODORO

PASTA WITH PESTO OR WITH TOMATO / PATE AU PESTO OU EN SAUCE DE TOMATE

(GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN/FRUTTI A GUSCIO, NUTS, FRUITS À COQUES/LATTE, MILK, LAIT/SEDANO, CELLERY, CÈLERI)

€ 10,00

COTOLETTA OPPURE HAMBURGER DI FASSONA CON PATATINE FRITTE*

CRUMBED AND FRIED ESCALOPE OR HAMBURGER WITH FRENCH FRIES

ESCALOPE DE POULET OR DINDE PANÉE AVEC "CHIPS" DE POMMES DE TERRE

(GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN/UOVO, EGGS, OEUFS)

€ 12,00

GELATO CREMA E CIOCCOLATO

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)

€ 5,00



PIATTO TIPICO LIGURE
LIGURIAN TYPICAL DISH
PLATE TYPIQUE LIGURE



PIATTO VEGETARIANO
VEGETARIAN DISH
PLAT VÉGÉTARIEN

DUETORRIHOTELS

IL RISTORANTE È APERTO

DALE 19.30 ALLE 22.30

THE RESTAURANT IS OPEN
LE RESTAURANT EST OUVERT
19,30 - 22,30

COPERTO 3 € PER PERSONA / I.V.A. 10% INCLUSA
COVER CHARGE 3 /EURO PER PERSON. V.A.T 10% INCLUDED
COUVERT 3 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 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 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 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 AND FRESHNESS.

PÂTE FRAÎCHE FAITE MAISON. LE PRODUIT EST PRÉSERVÉ AVEC UNE MÉTHODE DE REFROIDISSEMENT

ET DE CONGÉLATION POUR GARANTIR UNE QUALITÉ ET FRAÎCHEUR MAXIMAL