

MENU

ANTIPASTI - STARTERS

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

RAW PRAWNS * FROM MAZARA WITH FRUIT MIREPOIX AND BASIL OIL
(CROSTACEI, CRUSTACEANS)

€ 19,00



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

LIGURIAN-STYLE OCTOPUS SALAD * WITH POTATOES, OLIVES, CAPERS, TOMATOES AND PINE NUTS
(MOLLUSCHI, MOLLUSCS / FRUTTI A GUSCIO, NUTS)

€ 16,00

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORINI CILIEGINO E BASILICO DI PRA'

BUFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA
WITH CHERRY TOMATOES AND PRA 'BASIL
(LATTE - MILK)

€ 15,00

IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MELONE RETATO

SAN DANIELE HAM WITH MUSKMELON
(SOLFITI SULPHITE)

€ 15,00



LO STOCCAFISSO MANTECATO ALLA LIGURE "BRANDACUJUN"

"BRANDACUJUN" LIGURIAN CREAMED STOCKFISH
(LATTE MILK, SOLFITI SULPHITES, SEDANO-CELERY, PESCE-FISH, GLUTEN-GLUTEN)

€ 16,00



PRIMI PIATTI - PASTAS & SOUPS

LE TROFIETTE DI RECCO AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI

TYPICAL RECCO TROFIETTE FRESH PASTA SERVED WITH PESTO SAUCE, POTATOES AND GREEN BEANS
(GLUTINE GLUTEN / LATTE MILK / FRUTTI A GUSCIO, NUTS)

€ 16,00



LE PENNETTE CON BRUNOISE DI VERDURE E RICOTTA SALATA

PENNETTE PASTA WITH VEGETABLE BRUNOISE AND SALTED RICOTTA
(GLUTINE GLUTEN / SEDANO CELERY / SOLFITI SULPHITES / LATTE MILK)

€ 15,00

I TAGLIERINI CON CREMA DI ZUCCHINE, ZEST DI LIMONE E DADOLATA CROCCANTE DI PROSCIUTTO CRUDO

TAGLIERINI WITH COURGETTE CREAM, LEMON ZEST AND CRISPY PROSCIUTTO CRUDO
(GLUTINE GLUTEN / SOLFITI SULPHITES / SEDANO CELERY / UOVO EGG)

€ 16,00

I PACCHERI DI GRAGNANO, COZZE VONGOLE POMODORINI CON CRUMBLE DI BOTTARGA

PACCHERI DI GRAGNANO PASTA WITH MUSSELS, CLAMS, CHERRY TOMATOES AND BOTARGO CRUMBLE
(GLUTINE GLUTEN / SEDANO CELERY / SOLFITI SULPHITES / MOLLUSCHI MOLLUSCS / PESCE FISH)

€ 18,00

I RAVIOLI DI GALLINELLA CON *GAMBERI, ZUCCHINE E BISQUE DI CROSTACEI

RAVIOLI WITH TUB GURNARD FILLING, WITH PRAWNS, COURGETTES AND CRUSTACEAN BISQUE
(GLUTINE GLUTEN / LATTE MILK / UOVO EGG / MOLLUSCHI CLAMS / PESCE FISH / CROSTACEI CRUSTACEANS /
SOLFITI SULPHITES / SEDANO CELERY)

€ 19,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



IL PESCATO DEL GIORNO AI FRUTTI LIGURI

(PINOLI PATATE BASILICO OLIVE TAGGIASCHE)

THE CATCH OF THE DAY WITH LIGURIAN FRUITS (PINE NUTS, POTATOES, BASIL, TAGGIASCA OLIVES)

(PESCE, FISH / GLUTINE GLUTEN / SOLFITI SULPHITES / NOCI NUTS / SEDANO CELERY)

€ 21,00



LA FRITTURA MISTA DEL GOLFO LIGURE CON *GAMBERI, ACCIUGHE E TOTANI

MIXED FRIED FISH FROM THE LIGURIAN GULF WITH SHRIMPS, ANCHOVIES AND SQUIDS

(PESCE, FISH / MOLLUSCHI CLAMS / CROSTACEI, CRUSTACEANS / GLUTINE GLUTEN)

€ 22,00

IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA E POMODORINI

GRILLED BEEF FILLET WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES

(SOLFITI SULPHITES)

€ 28,00

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

EGGPLANT PARMIGIANA

(LATTE MILK / GLUTINE GLUTEN)

€ 17,00

FOGLIE E VERDURE / LEAVES AND VEGETABLES

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

LA CHEESECAKE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

PASSION FRUIT CHEESECAKE

(LATTE, MILK / GLUTINE, GLUTEN / UOVO EGG / NOCI NUTS)

€ 8,00

IL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO GELE' ALLA MENTA E FINOCCHI CANDITI

WHITE CHOCOLATE SEMIFREDDO WITH MINT AND CANDIED FENNEL

(LATTE, MILK / GLUTINE, GLUTEN / NOCI NUTS / UOVO EGG)

€ 8,00

IL CLASSICO TIRAMISU'

CLASSIC TIRAMISU'

(LATTE, MILK / GLUTINE, GLUTEN)

€ 8,00

LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

SLICES OF FRESH FRUIT WITH

(/)

€ 7,00

LA SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE

SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH HONEY AND JAM

(LATTE, MILK, LAIT)

€ 16,00

DUETOPPIHOTELS

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 AD FRESHNESS.

PÂTE FRAÎCHE FAITE MAISON. LE PRODUIT EST PRÉSERVÉ AVEC UNE MÉTHODE DE REFFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION POUR GARANTIR UNE QUALITÉ ET FRAÎCHEUR MAXIMAL