

Menù degustazione

€ 34,00 a persona – Minimo 2 persone

Bis di antipasti

TARTARE DI SALMONE**, CON CREMA DI RUCOLA E CAVIALE DI YOGURT GRECO

Salmon tartare, with rocket cream and greek yogurt caviar

INSALATA DI POLPO ALLA VECCHIA GENOVA

Octopus salad old genoa style

Bis di primi

SEDANINI AL SALMONE

Salmon sedanini

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI* E ASPARAGI

Saffron risotto with prawns and asparagus

Un secondo a scelta tra:

ROMBO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI ASPARAGI E VONGOLE

Grilled turbot with asparagus cream and clams

POLPO ALLA GRIGLIA CON SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI E SALSA AL BASILICO

Grilled octopus with grana cheese flakes, cherry tomatoes and basil sauce

FRITTURA DI PESCE

Fish fries

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON BURRATA

Pistachio crusted tuna sliced with burrata

Fantasia di dolci

Tris of desserts to surprise

DISPONIBILE DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A CENA, WEEK-END E FESTIVI PRANZO E CENA

Lista Allergeni

coperto € 2.50

servizio torta € 1.00



NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE (VEDI TABELLA ALLERGENI)

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARLE AL PERSONALE DI SERVIZIO

In case of food allergies or intolerance, (see Table), the customer is asked to notify staff.

LISTINO PREZZI CROSTACEI & MOLLUSCHI

(COTTURA CONSIGLIATA: CRUDITE', GRIGLIA, BOLLITO)

List preece and the crust and mitli, recommended cooking: crudité, grilled,boiled)

Cannolicchio	€ 1,50 cad.	Fasolare	€ 1,50 cad.
Bulot	€ 1,00 cad.	Gambero Argentino	€ 3,50 cad.
Gambero rosso	€ 4,50 cad.	Scampo	€ 4,00 cad.
Tartufo di mare	€ 2,50 cad.	Cannocchia	€ 2,00 cad.
Capasanta	€ 4,00 cad.	Astice	€ 7,80/100gr
Riccio	€ 4,00 cad.	Granchio	€ 3,80/100 gr
Amanda	€ 1,00 cad.	Aragosta	€ 14,00/100 gr

** è stato abbattuto e decongelato all'origine dal fornitore. Il pesce crudo viene da noi trattato con abbattimento a -20° per 24 ore come imposto dal ddl 531/92 in attuazione della direttiva 91/493/cee per la prevenzione delle parassitosi da anisakis.* può essere congelato / decongelato *it might be frozen/ defrosted*

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE

Antipasti Freddi

COQUILLAGES REALE (Consigliato per 3-4 persone – Tempo di attesa 25 min.) 135.00

3 ricci di mare, 3 fasolari, 3 amande, 5 canolicchi, 5 tartufi di mare, 5 bulot, 3 cicale, 3 vongole americane, 5 gamberi del mediterraneo bolliti, 3 scampi*, 3 gamberi rossi*, 3 gamberi argentini*, carpaccio di salmone** e tonno**, 1 astice - Possibili variazioni a seconda della disponibilità



COQUILLAGES 35.00

2 ostriche, 4 bulot, 4 fasolari, 2 canolicchi, tartare di tonno**, 1 gamberone argentino*, 1 gambero rosso*, 1 scampo*, 1 cannocchia, carpaccio di salmone** - Possibili variazioni a seconda della disponibilità



SELEZIONE DI OSTRICHE (n.5 ostriche di diversa qualità) 14.00

Fines de Claire € 2,50 -Belle de selection € 3,00 -Huitres d'irlande € 3,50 -Maison extra € 4,00 -Huitres sauvage € 5,50



ANTIPASTO FREDDO (Ins. di polpo, Carpaccio di tonno, Cocktail di Gamberi e Tartare di salmone) 17.00

Mixed cold appetizers



TARTARE DI SALMONE**, CON CREMA DI RUCOLA E CAVIALE 16.00

DI YOGURT GRECO

Salmon tartare, with rocket cream and greek yogurt caviar



INSALATA DI POLPO ALLA VECCHIA GENOVA 15.00

Octopus salad old genoa style



FINISSIMA DI BRANZINO** MARINATO AL CAVOLO VIOLA CON 16.00

BURRATA

Finissima of sea bass marinated with purple cabbage with burrata



CARPACCIO DI TONNO** CON INSALATA DI ASPARAGI E 15.00

CITRONETTE

Tuna carpaccio with asparagus and lemon salad



COCKTAIL DI GAMBERI* 13.00

Shrimp cocktail



Antipasti Caldi

ANTIPASTO CALDO (Capasanta gratinata, Gambero al panko, Seppia alla gricia, Sgombro fritto) **17.00**

Mixed hot appetizers



SGOMBRO FRITTO CON ASPARAGI MARINATI AL PEPE ROSA E **14.00**

UOVO IN CAMICIA

Fried mackerel with pink pepper marinated asparagus and poached egg



GAMBERI* AL PANKO CON SALSA GLASSATA DI VITELLO E **14.00**

POLVERE DI CAPPERI

Panko shrimp with glazed veal sauce and caper powder



SEPPIA* ALLA GRICIA CON VERDURE CROCCANTI E MAIONESE **15.00**

DI OSTRICHE

Cuttlefish alla gricia with crispy vegetables and oyster mayonnaise



ROLLÈ DI PESCE SPADA CON CICORIA, PANCETTA, UVETTA E **14.00**

CREMA DI CASTELMAGNO

Swordfish roll with chicory, bacon, raisins and castelmagno cream



SOUTE' DI VONGOLE **14.00**

Soute of clams



COZZE A PIACERE (MARINARA / DIAVOLA / IMPEPATA) **11.00**

Mussels to pleasure (marinara mussels, deviled mussels and peppered mussels)



COZZE GRATINATE O CAPESANTE GRATINATE **11.00**

Mussels gratinated or scallops gratinated



GRATINATO REALE* (Consigliato per 2 persone – Tempo di attesa 25 min.) **35.00**

(Gamberi*, scampi*, cannolicchi, tartufi di mare, capesante, cozze, ostriche, fasolari)

Royal gratin



Primi Piatti

SEDANINI AL SALMONE

Salmon sedanini

15.00



RAVIOLI DI MAGRO AL PESCE SPADA CON POMODORINI GIALLI E

17.00

LIMONE

Maltagliati with swordfish, yellow tomatoes and lemon



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti pasta with clams

18.00



GNOCCHI ALLE COZZE CON BROCCOLI E BOTTARGA

Gnocchi with mussels, broccoli and bottarga

17.00



TAGLIATELLE ALL'ASTICE

Lobster tagliatelle

25.00



PACCHERI AI FRUTTI DI MARE*

Paccheri pasta with seafood

18.00



RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI* E ASPARAGI

Saffron risotto with prawns and asparagus

18.00



STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone)

Spicy strozzapreti pasta with crab

30.00



Secondi Piatti

ROMBO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI ASPARAGI E VONGOLE 18.00

Grilled turbot with asparagus cream and clams



TRANCIO DI PESCATRICE AL BAROLO CON VELLUTATA DI 18.00

POLENTA E FINOCCHIETTO SELVATICO

Barolo-wined angler fish slice with polenta and wild fennel cream



POLPO ALLA GRIGLIA CON SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI 17.00

E SALSA AL BASILICO

Grilled octopus with grana cheese flakes, cherry tomatoes and basil sauce



TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON BURRATA 17.00

Pistachio crusted tuna sliced with burrata



FRITTURA DI PESCE* 16.00

Fish fry*



ORATA AL FORNO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI (Attesa 25 min.) 19.00

Baked bream with potatoes, olives and tomatoes



BRANZINO AL SALE CON PATATE AL FORNO (Tempo di attesa 25 min .) 19.00

Sea bass in salt with baked potatoes



GRIGLIATA DI PESCE* 28.00

Seafood grill*



MAXI GRIGLIATA DI PESCE* (Consigliato per 2 persone - Tempo di attesa 25 min) 56.00

(1/2 astice, 2 Gamberoni*, 2 Scampi*, Calamari*, Pesce spada, Tonno, Salmone, Polpo, Branzino)

Maxi grilled fish



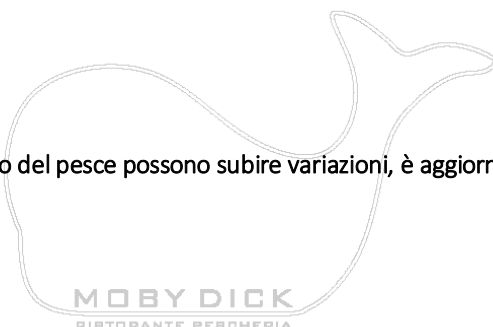
La Nostra Pescheria

Vieni a scoprire il nostro banco pescheria, troverai tante varietà di pesce freschissimo, scegli quello che preferisci e noi lo cucineremo come gradisci.

Come and discover our fish counter, you will find many varieties of fresh fish, choose the one you prefer and we'll cook as pleasing

Branzino pescato <i>Sea bass</i>	€ 4.80/100 gr
Orata mare <i>Sea bream</i>	€ 4.80/100 gr
Pesce spada <i>Swordfish</i>	€ 6,80/100 gr
Tonno** <i>Tuna</i>	€ 6.80/100 gr
Calamaro* <i>Squid</i>	€ 4.50/100 gr
Rana pescatrice <i>Monkfish</i>	€ 6.80/100 gr
Ricciola <i>Yellowtail amberjack</i>	€ 4.80/100 gr
Salmone <i>Salmon</i>	€ 4.50/100 gr
Pagro <i>Pagro</i>	€ 4.80/100 gr
Sarago <i>Bream</i>	€ 4.80/100 gr
Rombo <i>Turbot</i>	€ 4.20/100 gr
San pietro <i>John dory</i>	€ 5.60/100 gr
Dentice <i>Snapper</i>	€ 4.80/100 gr
Astice <i>Lobster</i>	€ 8.20/100 gr
Aragosta <i>Crayfish</i>	€ 14.00/100gr

N.B. : Le disponibilità ed il prezzo del pesce possono subire variazioni, è aggiornato al banco pescheria



Contorno

PATATE FRITTE*

French fries

5.00



PATATE AL FORNO

Baked potatoes

5.00



VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

5.00



INSALATA MISTA

Mixed salad

5.00

CAPRESE RICCHISSIMA

(Insalata verde, pomodorini, mozzarella, uova sode ed olive)

Green salad, cherry tomatoes, mozzarella, boiled eggs, olives

6.00



INSALATA TONNO

(Insalata verde, radicchio, carciofini, mais, finocchi e tonno sott' olio)

(Green salad, radish salad, artichokes, corn, fennel, tuna in oil)

7.00



INSALATA NIZZARDA

(Insalata verde, radicchio, pomodorini ciliegini, uova sode e polpa di granchio al naturale)

Green salad, radish salad, cherry tomatoes, boiled eggs and crabmeat natura

8.00



ASPARAGI SALTATI

Sautéed asparagus

7.00

