







Antipasti

Sformatino di porri con vellutata di formaggio Leek flan with creamy cheese	€ 8.00	
Prosciutto crudo di Parma con flan di formaggio su panino al latte Meat Salada with flan of goat	€ 8.00	
Hamburger di pesce con salsiccia di crostacei Fish burgers with seafood sausage	€ 10.00	
Insalatina di seppioline e polpo su vellutata di piselli Cuttlefish and octopus on creamed peas	€ 9.00	
Baccalà pestato nel mortaio con patate, all'olio extra vergine d'oliva Salt cod crushed in a mortar with extra virgin olive oil	€ 9.00	
Gran variazione di antipasti in un unico piatto Complete selection of starters	€ 14.00	

Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

Ravioli alla genovese nel loro sugo Hand made "ravioli" their own juices	€ 9.00	
Pansoti con salsa di noci Vegetable ravioli with walnut sauce	€ 9.00	
Ravioli di pesce con sugo di pomodoro fresco e maggiorana Ravioli with fish sauce, fresh tomatoes and marjoram	€ 10.00	
Lasagna con la sfoglia di farina senza glutine delicata di branzino Lasagna with pastry flour gluten delicate sea bass	€ 10.00	
Lasagna delicata di branzino Light lasagne with sea bass	€ 10.00	
Trofie fatte in casa con dadolata di branzino profumate al pesto Home made "trofie" cubes of sea bass with fragrant pesto	€ 10.00	
Spaghetti fatti in casa con sugo di vongole veraci Home made spaghetti sauce with clams	€ 10.00	
Trenette all'astice Hand made "trenette" with lobster	€ 15.00	








RISTORANTE
IL GABBIANO

Coperto € 2.00





Le pietanze indicate con questo simbolo possono essere servite per gli intolleranti al glutine avvisando sempre il personale di sala

Secondi Piatti

Filetto di manzo con tortino di patate Beef tenderloin with scalloped potatoes	€ 16.00	
Lombo di coniglio disossato, con olive e pinoli e strudel di verdura Boneless loin of rabbit with olives and pine nuts and vegetable strudel	€ 14.00	
Filetto di pesce di mare cotto e preparato dallo chef con il suo contorno Fillet of sea fish cooked and prepared by the chef with its contour	€ 16.00	
Filetto di orata ripiena con funghi porcini Fillet of sea bream stuffed with porcini mushrooms	€ 13.00	
Spiedini di calamari alla piastra con flan di spinaci Skewers of grilled squid with spinach flan	€ 13.00	
Frittura mista di pesce del golfo... (min. 2 persone) Mixed fried fish of the gulf...	€ 16.00 cad.	
Gamberoni alla piastra avvolti nel lardo di Colonnata con riso venere Grilled king prawn wrapped in bacon to Colonnata with venere rice	€ 18.00	

Dolci

(tutti i dolci sono di nostra produzione)

Variazione di sorbetti di frutta fresca su cialde di zucchero e di biscotto Variation of sorbets with fresh fruit on waffles and sugar cookie	€ 5.00	
Torta al cioccolato (70% cacao) con rosette di panna e gelato alla crema Chocolate cake (cocoa 70%) with whipped cream and vanilla ice cream	€ 5.00	
Crème brûlée con frutta di stagione caramellata Crème brûlée with caramelized season fruits	€ 5.00	
Carpaccio d'ananas con yogurt, salsa di fragole e gelato al fior di latte Sliced pineapple with yogurt, strawberry sauce and milk ice cream	€ 5.00	
Semifreddo ai pistacchi su fondo di pan di spagna e crema dolce allo zafferano Parfait with pistachios on bottom of pan cake and sweet cream with saffron	€ 5.00	
Tortino al gianduia in crosta di nocciola e cannella con salsa di pere Gianduia cake wrapped with a hazelnut and cinnamon biscuit, with pear sauce	€ 5.00	
Soufflé alla genovese con cioccolato, uvette, pinoli e salsa inglese Soufflé Genoese with chocolate, raisins, pine nuts and English sauce	€ 5.00	



Coperto € 2.00



Le pietanze indicate con questo simbolo possono essere servite per gli intolleranti al glutine avvisando sempre il personale di sala