



Massimo vi propone alcune tipologie di menù degustazione convenienti con ottimi abbinamenti sia nei “temi” che nei sapori, ricordandovi che il pane, la pasta e i dolci sono di nostra produzione

Menù “ Il Gabbiano”

Gran variazione di antipasti in un unico piatto

Complete selection of starters

Filetto di orata ripiena con funghi porcini

Fillet of sea bream stuffed with porcini mushrooms

Torta al cioccolato (70% cacao) con rosette di panna e gelato alla crema

Chocolate cake (cocoa 70%) with whipped cream and vanilla ice cream

Acqua

Water

€ 29.00



Coperto € 2.00



Menù "Sapori Liguri"

Baccalà pestato nel mortaio, all'olio extra vergine d'oliva

Salt cod crushed in a mortar with extra virgin olive oil

Trofie fatte in casa con dadolata di branzino profumate al pesto

Trofie homemade cubes of sea bass with fragrant pesto

Filetto di branzino alla ligure con patate, olive, pomodori e pinoli

Ligurian sea bass fillet with potatoes, olives, tomatoes and pine nuts

Soufflé alla genovese con cioccolato, uvette, pinoli e salsa inglese

Soufflé Genoese with chocolate, raisins, pine nuts and English sauce

Acqua

Water

€ 35.00



Coperto € 2.00



Menù "I Classici"

(Questo menù viene servito per minimo 2 persone)

Insaltina di seppioline e polpo su vellutata di piselli
Cuttlefish and octopus on creamed peas

Spaghetti fatti in casa con sugo di vongole veraci
Home made spaghetti sauce with clams

Frittura mista di pesce del golfo... (min. 2 persone)
Mixed fried fish of the gulf...

Carpaccio d'ananas con yogurt, salsa di fragole e gelato al fior di latte
Sliced pineapple with yogurt, strawberry sauce and milk ice cream

Acqua
Water

€ 35.00

*Se gradite essere a conoscenza delle nostre serate
gastronomiche e di tutte le ricorrenze,
lasciate la vostra e-mail al personale di sala*



Coperto € 2.00