

## Antipasti

*(Tutti gli antipasti possono essere serviti anche alle persone intolleranti al glutine avvisando il personale di sala)*

<b>Sformatino di verdura con mousse di formaggio</b> Vegetable pie with cheese mousse	€ 8.00
<b>Involtini di pesce spada ripieni di melanzana con passata di pomodoro fresco</b> Swordfish rolls stuffed eggplant with fresh tomato sauce	€ 9.00
<b>Seppie affogate nella zucca con crostini di gorgonzola e mandorle</b> Cuttlefish drowned in Pumpkin with toasted almonds and gorgonzola	€ 9.00
<b>Baccalà pestato nel mortaio con patate, all'olio extra vergine d'oliva</b> Salt cod crushed in a mortar with extra virgin olive oil	€ 9.00
<b>Gran variazione di antipasti in un unico piatto</b> Complete selection of starters	€ 14.00

## Primi Piatti

*(Tutte le paste fresche sono di nostra produzione)*

<b>Ravioloni ripieni di pere, taleggio e prescinseua con noci e cannella</b> Home made "trofie" stuffed with pears, taleggio cheese and prescinseua with walnuts and cinnamon	€ 9.00
<b>Ravioli alla genovese con salsa di pinoli e maggiorana</b> Home made "ravioli" of Genova with sauce pine nuts and marjoram	€ 9.00
<b>Lasagna delicata di branzino</b> Light lasagne with sea bass	€ 10.00
<b>Trofie fatte in casa con dadolata di branzino e pesto Genovese</b> Home made "trofie" with diced sea bass and pesto from Genova	€ 10.00
<b>Bigoli fatti in casa con sugo di ombrina, pinoli, capperi e olive Taggiasche</b> Home made "bigoli" with sauce croaker, pine nuts, capers and olives from Taggia	€ 10.00
<b>Trenette all'astice</b> Home made "trenette" with lobster	€ 15.00

## Primi piatti per persone intolleranti al glutine



<b>Primo del giorno con farina senza glutine</b> First course of the day with gluten free flour	€ 10.00
<b>Lasagna con la sfoglia di farina senza glutine delicata di branzino</b> Lasagna with pastry flour gluten delicate sea bass	€ 10.00

*Coperto € 2.00*

## Secondi Piatti

<b>Filetto di manzo con tortino di patate</b> Beef tenderloin with scalloped potatoes	€ 16.00
<b>Lombata di coniglio disossata alla Ligure con strudel di verdure</b> Boneless loin of rabbit with the Ligurian vegetable strudel	€ 13.00
<b>Filetto di pesce di mare cotto e preparato dallo chef con il suo contorno</b> Fillet of sea fish cooked and prepared by the chef with its contour	€ 16.00
<b>Filetto di orata ripieno con verdure di stagione</b> Fillet of sea bream stuffed with seasonal vegetables	€ 13.00
<b>Calamari alla piastra con vellutata di peperoni arrostiti e patate</b> Grilled squids with creamed potatoes and roasted peppers	€ 15.00
<b>Frittura di gamberi e calamari (min. 2 persone)</b> Fried shrimp and squids (min. 2 persons)	€ 16.00 cad.
<b>Gamberoni alla piastra avvolti nel lardo di Colonnata con riso venere</b> Grilled king prawn wrapped in bacon to Colonnata with venere rice	€ 18.00

## Secondi piatti per persone intolleranti al glutine



<b>Filetto di manzo con tortino di patate</b> Beef tenderloin with scalloped potatoes	€ 16.00
<b>Filetto di pesce di mare cotto e preparato dallo chef con il suo contorno</b> Fillet of sea fish cooked and prepared by the chef with its contour	€ 16.00
<b>Filetto di orata ripieno con verdure di stagione</b> Fillet of sea bream stuffed with seasonal vegetables	€ 13.00
<b>Calamari alla piastra con vellutata di peperoni arrostiti e patate</b> Grilled squids with creamed potatoes and roasted peppers	€ 13.00
<b>Gamberoni alla piastra avvolti nel lardo di Colonnata con riso venere</b> Grilled king prawn wrapped in bacon to Colonnata with venere rice	€ 18.00

Coperto € 2.00