

Menù alla carta

PER INIZIARE.....

Muscoli ripieni della tradizione (4,9,14)	€ 16
Ancioe allo scabeccio (5)  (alici fresche marinate come da tradizione genovese)	€ 11
Baccalà Marinato* (5) 	€ 13
Alici fresche ripiene (2,3,5,9,13,14) (con patate flambé, mayo all'aglio, salsa verde e pinoli)	€ 14
Mattonella del Principe French toast, fois gras, prosciutto affumicato d'oca, uova di riccio, cipolle caramellate	€ 20
Mini pastrami sandwich di Angus alla newyorkese (6,7,9,10,11,13)	€ 12
Uovo CBT fondente (9,14) (crema di porri, polvere pomodoro fumè, porro marinato croccante, kataifi, pepe rosa)	€ 12

..... A SEGUIRE

Spaghetti alla bagna verde* (4,9)	€ 16
Paccheri allo scoglio (4,5,8,9)	€ 18
Tagliolini ai porcini	€ 18
Tordello homemade al ragù (9,12)	€ 13
Risotto cavolo nero e salsiccia di Pignone (crema di cavolo nero, salsicce mignon di Pignon, crema e chips di pecorino)	€ 15
Su richiesta: trofie alla genovese (2,3,9) pasta al pomodoro(9)	€ 10



I prodotti ittici sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3° come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute

* In caso di non reperibilità di ingredienti freschi, questi, possono essere sostituiti con , ingredienti surgelati/congelati

Menù alla carta

..... **PER CONTINUARE.**

Frittura di gamberi, calamari e verdure fresche* (5,8) 	€ 18
Frittura di gamberi, calamari, paranza e verdure fresche* (5,8) 	€ 22
Baccalà Calcutta* (5)  (baccalà cbt, curry di cavolfiore, crema di cocco, perle di zenzero e peperone crusco)	€ 16
Polpo all'inferno* (5,7)  (polpo marinato CBT con pepe di Cayenna, curcuma e curry piccante di Madras, chili fresco, finto tentacolo di patata aromatizzato al timo, mayo leggera al peperoncino)	€ 22
Roll di tonno lardellato (5,7,11)  (Filetto di tonno avvolto in lardo aromatizzato, con cipolle caramellate, salsa di senape dolce, teryaki, olio al cipollotto)	€ 22
Branzino del golfo (5)  (branzino 600gr./800gr. al forno, verdure fresche di stagione, olive taggiasche e salsa dello chef)	€ 25
Cappon Magro (4,5,8,9,14) (piatto tradizionale ligure a base di pesce, verdure e salsa verde adagiato su di una galletta croccante)	€ 27
Coniglio alla ligure (2)  (coniglio in bianco, olive, pinoli ed erbe aromatiche, contorno a discrezione dello chef)	€ 18

C

CRUDITÈ

Finger tacos con battuta di manzo (7,9,11) (Battuta di manzo, punte di gazpacho, erba cipollina, senape antica, riduzione di soia)	€ 16
Tartare di tonno (3,5,7)  (alga wakame, arancia, mayo al lime)	€ 18
tartare di ricciola (3,5,6,11)  (sesamo tostato, olio al basilico, semi di senape marinati, crème fraiche, ikura, gel di umeboshi)	€ 24

I prodotti ittici sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3° come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute

* In caso di non reperibilità di ingredienti freschi, questi, possono essere sostituiti con , ingredienti surgelati/congelati