

Menù alla carta

PER INIZIARE.....

| | |
|---|------|
| Muscoli ripieni della tradizione (4,9,14) | € 14 |
| Ancioe allo scabeccio (5)  (alici fresche marinate come da tradizione genovese) | € 10 |
| Baccalà Marinato* (5)  | € 10 |
| Alici fresche ripiene (2,3,5,9,13,14) (con patate flambé, mayo all'aglio, salsa verde e pinoli) | € 13 |
| Tonno del chianti (13)  (spalla cotta di suino, giardiniera e cipolla borrettana) | € 12 |
| Mini pastrami sandwich di Angus alla newyorkese (6,7,9,10,11,13) | € 10 |
| Selezione di salumi e formaggi, mostarda dello chef e frutta fresca (2,3,9,13,14) | € 14 |
| Uovo CBT fondente (2,14)  (vellutata di cavolfiore, polvere di pomodoro fumé, chips di lenticchie beluga e mandorle tostate) | € 12 |

..... A SEGUIRE

| | |
|--|------|
| Spaghetti alla bagna verde* (4,9) | € 14 |
| Linguine allo scoglio (4,5,8,9) | € 15 |
| Pasta mista patate e cozze (4,9,12) (panure al limone, olio al rosmarino) | € 12 |
| Tordello homemade al ragù (9,12) | € 12 |
| Risotto mantecato al taleggio (2,3,9) (quadrotti di pera, coppa croccante, noci e pepe di Sichuan) | € 14 |
| Trofie alla genovese* (2,3,9) (pesto, fagiolini e patate) | € 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)  € 16

Frittura di gamberi, calamari, paranza e verdure fresche* (5,8)  € 18

Baccalà accomodato* (2,5,13)  € 15
(baccalà al vapore su patate, cipolle, datterini, olive taggiasche e pinoli)

Polpo all'inferno* (5,7)  € 18
(polpo marinato CBT con pepe di Cayenna, curcuma e curry piccante di Madras, chilly fresco, finto tentacolo di patata aromatizzato al timo, mayo leggera al peperoncino)

Roll di tonno lardellato (5,7,11)  € 18
(Filetto di tonno avvolto in un abbraccio di lardo, con cipolle caramellate, salsa di senape dolce, teryaki, olio di cipollotto)

Branzino all'acqua pazza (5)  € 22
(branzino 600gr./800gr. al forno, verdure fresche di stagione, olive taggiasche e salsa dello chef)

Cappon Magro (4,5,8,9,14) € 25
(piatto tradizionale ligure a base di pesce, verdure e salsa verde adagiato su di una galletta croccante)

Peposò  € 18
(spezzatino di manzo "alla Fiorentina", cotto nel Chianti e pepe nero con crema a discrezione dello chef)

Coniglio alla cacciatora con patate arrosto (2)  € 15
(coniglio in bianco, olive, pinoli ed erbe aromatiche)

CRUDITÈ

Tartare di salmone (3,5,7)  € 16
(frutta fresca, mayo alla curcuma)

Tartare di tonno (3,5,7)  € 18
(alga wakame, mayo al lime)

Battuta di manzo (2,7,11,14)  € 16
(senape antica, crema all'uovo e nocciole tostate)

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