



GLI ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES

Muscoli ripieni alla Spezzina (1, 2, 3, 4, 7, 11, 14)

Filled mussels local style

Moules farcies à la manière à la "Spezzina"

16,00

Baccalà croccante in salsa Pomodoro, Olive Taggiasche,

Capperi e Pinoli tostati (1, 4, 6, 9, 11, 12, 13, 14)

Crispy cod fish with tomato sauce, local black olives, capers and pine nuts,

Morue croustillante à la sauce tomate, olives noir, câpres et pignons de pin toastés

18,00

Flan di Melanzane, salsa di acciughe in stile bagna cauda (2, 3, 4, 6)

Aubergine flan, anchovy sauce in "Bagna Cauda" style

Flan d'aubergines, sauce aux anchois façon «Bagna Cauda»

16,00

Insalatina di misticanza stagionale, pomodoro costoluto e Feta Greca (1, 3, 4, 11, 14)

Seasonal mixed salad with local tomatoes and feta cheese

Salade mixte de saison, tomates côtelée et feta Grecque

14,00

Carpaccio di Manzo marinato, misticanza e insalata di Carciofi d'Albenga (1, 4, 11, 14)

Marinated beef carpaccio, garden salad with local artichokes

Carpaccio de bœuf mariné, salade composée et d'artichauts d'Albenga

19,00



MINESTRE, PASTA E RISO

SOUPS, PASTA AND RICE

Minestrone di Verdura alla Genovese (1, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 14)

Vegetable minestrone soup with pesto sauce

Soupe minestrone de légumes avec sauce pesto

16,00

Trofie al Pesto avvantaggiato (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Ligurian short pasta with traditional "Pesto" sauce potatoes and string beans

Trofie au pesto avec sauce traditionnelle «Pesto», pommes de terre et haricots verts

17,00

Tagliatelle verdi con Seppie in Zimino (1, 2, 4, 7, 8, 9, 12, 13, 14)

Home made green tagliatelle with cuttlefish in tomato sauce

Tagliatelles vertes aux seiches à la sauce tomate

20,00

Pasta mista fatta in casa con Frutti di Mare e crema di Patate (1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 14)

Homemade mixed pasta with seafood and potato cream

Pâtes mixtes maison aux fruits de mer et crème de pommes de terre

21,00

Ravioli ripieni di Radicchio, Zola e granella di Pistacchio (1, 2, 3, 4, 11, 13, 14)

Ravioli stuffed with radicchio, Gorgonzola cheese and chopped pistachios

Raviolis farcies au radicchio, au fromage Gorgonzola et aux pistaches hachées

20,00

Risotto agli Asparagi e Capesante al profumo di Rosmarino (3, 4, 7, 14)

Asparagus and scallop risotto flavoured with rosemary

Risotto aux asperges et coquille Saint-Jacques parfumées au romarin

23,00



IL PESCE E LE CARNI

OUR FISH AND MEAT DISHES

Scaloppa di Ombrina alla Ligure, Pinoli e Olive nere (4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 14)

Ligurian style bass, pine nuts and black olives

Escalope de bar à la ligure, pignons de pin et olives noires

26,00

Tataki di Tonno in crosta di Sesamo con Miele e Senape, Verdure dell'Orto (4, 6, 9, 11, 14)

Tuna Tataki in sesame crust with honey and mustard, garden vegetables

Tataki de thon en croûte de sésame au miel et à la moutarde, légumes du jardin

27,00

Filetto di Manzo arrostito con salsa al Porto, tartufo Nero (3, 4, 5, 14)

Roasted fillet of beef in Porto wine sauce, black truffle

Filet de bœuf rôti sauce au vin de Porto, truffe noire

35,00

Guancia di Maiale brasata, Hummus di Carote e Biete colorate (4, 5, 11, 14)

Braised pork cheek, carrot hummus and colorful swiss chard

Joue de porc braisée, houmous de carottes et blettes colorées

24,00



FORMAGGI E DOLCI

CHEESE AND DESSERT

Selezione di Formaggi Italiani (1, 3, 4, 11)

Our selection of Italian cheese

Notre sélection de fromages italiens

14,00

Cappuccino croccante meringato (1, 3, 4, 11)

“Cappuccino” and meringue

“Cappuccino” et meringue

12,00

Tiramisù a modo nostro (1, 2, 3, 4)

Tiramisu our way

Tiramisu à notre façon

10,00

Zuppetta alle Mandorle con Gelato al Pistacchio (2, 3, 4, 13)

Almond Soup with Pistachio Ice Cream

Soupe d'amandes et glace à la pistache

12,00

Tagliata di frutta fresca di stagione con Gelato (1, 6, 7, 8)

Fresh fruit platter in season with ice-cream

14,00



Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE N. 1169/2011.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Uova, (3) Latte, (4) Soia, (5) Sedano, (6) Pesce, (7) Molluschi, (8) Crostacei, (9) Semi di sesamo, (10) Lupini, (11) Senape, (12) Arachidi, (13) Frutta a guscio, (14) Anidride Solforosa.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Eggs, (3) Milk, (4) Soybeans, (5) Celery, (6) Fish, (7) Molluscs, (8) Crustaceans, (9) Sesame seeds, (10) Lupin beans, (11) Mustard, (12) Peanuts, (13) Nuts, (14) Sulphur dioxide and sulphites.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.