

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with leaves and olives in a muted sage green color. The branches are stylized and spread across the frame.

GR

GUIDO

Restaurant

MENU
RISTORANTE

GLI ANTIPASTI APPETIZERS

Acciughe di Monterosso in crosta di Panko, Verdure in agrodolce e Maionese alle Erbette

(1, 2, 4, 5, 6, 14)

Monterosso anchovies in Panko Crust, sweet and sour vegetables, and Ligurian herb mayonnaise
Anchois de Monterosso en croûte de Panko, légumes aigre-doux et mayonnaise aux herbes de Ligurie

15,00

Baccalà croccante in salsa Pomodoro, Olive Taggiasche, Capperi e Pinoli tostati

(1, 4, 6, 9, 11, 12, 13, 14)

Crispy cod in tomato sauce, Taggiasca olives, capers, and toasted pine nuts
Cabillaud croustillant à la sauce tomate, olives Taggiasca, câpres et pignons de pin grillés

18,00

Spuma di patate al Lime con ragout di Seppie, Basilico dell'Orto

(3, 4, 5, 6, 7, 14)

Lime scented potato mousse with cuttlefish sauce
Mousse de pommes de terre parfumée au citron vert et sauce à la seiche

16,00

Battuta di fassona, Uovo morbido, Frutto del Capperi, Senape e profumi di Liguria

(1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 14)

Fassona beef tartare, soft egg, caper fruit, mustard and Ligurian flavours
Tartare de bœuf Fassona, œuf mollet, câpres, moutarde et saveurs Ligures

18,00

MINESTRE, PASTA E RISO SOUPS, PASTA AND RICE

Minestrone di Verdura Estivo alla Genovese

(1, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 14)

Summer vegetable minestrone soup with pesto sauce
Soupe minestrone de légumes estival avec sauce pesto

16,00

Trofie di Castagne 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
Pâtes aux châtaignes “Trofie” au pesto avec sauce traditionnelle «Pesto», pommes de terre et haricots verts

17,00

Pansoto scomposto con salsa di Noci

(1, 2, 3, 4, 9, 13, 14)

Home made open raviolo with walnut sauce
Raviolis ouverts maison à la sauce aux noix

18,00

Gnocchetti di patate ai Frutti di Mare Calamari, Polpo, Gamberi, Cozze e Vongole

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14)

Potatoe “gnocchi” dumplings with prawns, calamari, mussels and clams
Gnocchis de pommes de terre aux crevettes, calamars, moules et palourdes

20,00

Risotto con funghi Porcini e Capesante, profumo di Timo (3, 4, 5, 7, 14)

Risotto with Porcini mushrooms and Scallops, Thyme Scent
Risotto aux cèpes et noix de Saint-Jacques, parfum de thym

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

Gamberoni alla griglia con Erbe di Liguria

(4, 6, 7, 8, 14)

Grilled prawns with Ligurian herbs

Crevettes grillées aux herbes liguriennes

27,00

Filetto di Manzo arrostito, crema di Gorgonzola, Noci e confettura di Fichi

(3, 4, 5, 13, 14)

Roasted beef fillet, Gorgonzola cream, walnuts and fig jam

Filet de bœuf rôti, crème de Gorgonzola, noix et confiture de figes

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

Semifreddo al Basilico e Lime con Presciunsêua, granella di Nocciole caramellate

(2, 3, 4, 13)

Basil and lime parfait with “prescinsêua” soft local cheese, caramelized hazelnut grains
Parfait au basilic et au citron vert avec fromage local doux « prescinsêua », grains de noisettes caramélisés

12,00

Tiramisù a modo Nostro

(1, 2, 3, 4)

Tiramisu our way
Tiramisu à notre façon

10,00

Bavarese allo Zenzero con composta di Fichi e Mandorle

(2, 3, 13)

Ginger Bavarian Cream with Fig and Almond Compote
Crème bavaroise au gingembre et compote de figues et d'amandes

12,00

Tagliata di frutta fresca di stagione con Gelato

(1, 6, 7, 8)

Fresh fruit platter in season with ice-cream
Plateau de fruits frais de saison avec glace

14,00

Gelati e Sorbetti della tradizione

(1, 6, 7, 8)

Classic flavoured of ice-cream and sorbet
Glaces et sorbets traditionnels

9,00



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.

Il nostro pane, i grissini e le focaccine serviti al tavolo sono fatti in casa e contengono i seguenti allergeni: 1, 3, 4, 9, 11

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.

Our bread, breadsticks and focaccia served at the table are homemade and contain the following allergens: 1, 3, 4, 9, 11

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

Informations sur les allergies alimentaires :

Certains plats et boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes désignés par le Règlement (UE) n° 1169/2011.

Les allergènes désignés et leurs produits dérivés sont : (1) Céréales contenant du gluten, (2) Œufs, (3) Lait, (4) Soja, (5) Céleri, (6) Poisson, (7) Mollusques, (8) Crustacés, (9) Graines de sésame, (10) Lupin, (11) Moutarde, (12) Arachides, (13) Fruits à coque, (14) Anhydride sulfureux et sulfites.

Notre pain, nos gressins et notre focaccia servis à table sont faits maison et contiennent les allergènes suivants : 1, 3, 4, 9, 11

Veuillez consulter la documentation appropriée qui vous sera fournie par notre personnel sur demande. Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans tous nos plats et boissons.

