



Gli antipasti | *Hors d'oeuvre*

■	La rivisitazione di Astice alla Catalana al profumo di Anguria <i>Catalan-style Lobster rivisitation with a Watermelon flavour</i>	€ 32
■	La Battuta di Gambero Rosso su terra alle Erbe, Acciughe del Cantabrico, Crema di Burrata, Pomodori Confit e Olio al Coriandolo <i>Red Prawn Tartare on Herbed Ground, Cantabrian Anchovies, Burrata Cream, Confit Tomatoes and Coriander Oil</i>	€ 30
■	Il Branzino marinato ai Frutti di Bosco con Gel di Lime e il suo Caviale <i>Marinated Sea Bass with Berries, Lime Gel and Lime Caviar</i>	€ 26
■	Le classiche Cozze alla Marinara con Bruschetta di Focaccia Genovese <i>Classic Mussels "Marinara Style" with Genovese Focaccia Croutons</i>	€ 15
■	La Tartare di filetto di Manzo su Cuscino di Bietoline ai Capperi rifinita con gel di Tuorlo d'uovo <i>Beef fillet tartare on Swiss chard with Capers finished with breaded Egg Yolk</i>	€ 24
■	Il Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi con Melone Cantalupo <i>Parma Ham 24 Months with Cantaloupe Melon</i>	€ 18

I primi | *First courses*

- | | | |
|---|--|------|
| ■ | Il Taglierino di Pasta Fresca all’Uovo saltato ai Gamberi, Datterini Gialli del Piennolo e Zucchine Trombetta
<i>Home made Fresh Egg “Tagliolini” with Prawns, “Piennolo” Yellow Datterini Tomatoes, and “Trombetta” Zucchini</i> | € 28 |
| ■ | I Cappellacci di Carne su Crema agli Stigmi di Zafferano rifiniti con Lamelle di Tartufo nero Estivo
<i>Meat “Cappellacci” on a Saffron Cream Finished with Slices of Black Summer Truffle</i> | € 26 |
| ■ | I Paccheri di Gragnano in salsa leggera ai Frutti di Mare con Pomodoro fresco
<i>Gragnano “Paccheri” Pasta with light Seafood Sauce and fresh Tomato</i> | € 26 |
| ■ | Le Tagliatelle con Ragù di Orata con Pomodorini Ciliegino e Olio al Prezzemolo
<i>Home made “Tagliatelle” Pasta with Sea Bream Ragù, Cherry Tomatoes, and Parsley Oil</i> | € 25 |
| ■ | Gli Spaghetti “Pastificio Rummo” alle Vongole Veraci con scorza di Lime e Basilico
<i>Spaghetti “Pastificio Rummo” with Clams, Lime Zest and Basil</i> | € 24 |
| | Extra: La Bottarga di Muggine tagliata a coltello (10gr.)
<i>Knife-cut grey mullet bottarga (10gr.)</i> | € 7 |



I secondi | *Main courses*

■	Il Pesce al Forno alla Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia, Erbe Aromatiche e Pomodoro Fresco <i>Baked Catch of the day, Ligurian-Style, with Potatoes, "Taggia" Olives, Pinenuts, Aromatic Erbs and Fresh Tomatoes</i>	€ 40
■	Il Tataki di Tonno Rosso in Salsa Ponzu con Verdure marinate Croccanti <i>Red Tuna Tataki in Ponzu Sauce with Crispy Marinated Vegetables</i>	€ 34
■	La Frittura Mista del Golfo* <i>Deep Fried Seafood from the Gulf*</i>	€ 32
■	Il Polpo arrostito all'Erba Cipollina con Trilogia di Carote <i>Roasted Octopus with Chives and Carrot "Trilogy"</i>	€ 30
■	La Darna di Salmone su Crema di Finocchi e Cipollotti grigliati <i>Grilled Salmon with Cream of Fennel and Grilled Spring Onions</i>	€ 28
■	La Tagliata di Manzo con Verdure saltate al Burro nella sua Demi-glass <i>Sliced Beef with Vegetables Sautéed in Butter in its Demi-glace</i>	€ 32

I piatti vegetariani | *Vegetarian dishes*

■	Le Trofiette Mantecate al Pesto di Prà avvantaggiate con Patate e Fagiolini Verdi <i>“Trofie” Pasta with “Prà” Pesto, Green Beans and Potatoes</i>	€ 18
■	Le Pennette di Grano Duro Saltate in Salsa Pomodoro Perino e Basilico <i>Penne Pasta Sautéed with Tomato Sauce and Basil</i>	€ 15
■	La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. alla Moda Caprese <i>“Buffalo” Mozzarella with Tomato</i>	€ 15
■	Il poker di Verdure grigliate aromatizzate con Olio al Prezzemolo <i>Assorted Grilled Vegetables flavored with Parsley Oil</i>	€ 15
■	La Focaccetta Genovese frita alla Moda Vegetariana <i>Fried Genoese “Focaccia” Vegetarian Style</i>	€ 15
■	L'Insalata Mista di Stagione al Naturale <i>Fresh Season Salad</i>	€ 12
■	La Mousse di Patate all' Olio E.V.O <i>Potato Mousse</i>	€ 9
■	L'Asiette di Patatine Fritte con Maionese e Ketchup <i>French Fries with Mayonnaise and Ketchup</i>	€ 9

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità | *Some products may be frozen depending on availability