



GLI ANTIPASTI DI MARE

Seafood hors d'oeuvre

La crudità di Pescato, Ostriche, Gambero Mediterraneo e Scampi con le sue Salse* <i>Sea crudità, Oyster, mediterranean Prawn and Scampi with their dressings</i>	€ 45
La Tartare di Ricciola con Terra di Mais e Gazpacho di Pomodoro Datterino Giallo del Piennolo <i>Amberjack tartare, Mais crumble and Piennolo's yellow Datterino tomatoes Gazpacho</i>	€ 26
Lo sformato freddo di Cappon Magro alla moda Camogliana* <i>Fish, Shellfish and Vegetable Flan, "Camogliana Style" with Italian Green Sauce (served cold)</i>	€ 25
Il Polpo C.B.T. avvolto da spuma di Patate al Limone, rocce di Pinoli, Olio al Prezzemolo Polvere di Olive Taggiasche <i>Vacuum low cooked Octopus covered in a lemon and potatoes foam, pine nuts rocks, parsley oil and Taggiasche olive powder</i>	€ 24
Il Collage di Marinati su letto di Misticanza all'Olio Extra Vergine di Ponente* <i>Marinated Seafood Collage, with Ligurian Extra Vergin Olive Oil</i>	€ 23
Il Baccalà C.B.T. in Panura all'Aneto servito sul Suo Velluto con semi di Senape e composta di Cipolle di Zerli <i>Vacuum low cooked Cod, breaded with dill and fresh herbs from Liguria, Zerli's red onions Chutney, served on his own sauce with mustard seeds</i>	€ 22

GLI ANTIPASTI DI TERRA

Hors d'oeuvre from the land

La tartare di Filetto di Manzo a coltello su crema di Castelmagno, Ruculetta e Noci <i>Beef Fillet Tartare on Castelmagno Cheese cream, Arugula and Walnuts</i>	€ 22
Il filetto di Maiale marinato al Sale Marino Iodato su cuscino di Cavolo Rosso all'Aceto di Lamponi mousse al Gorgonzola e Porro fritto <i>Sea Salt cured pork tenderloin, on a bed of raspberries vinegar marinated red cabbage, Gorgonzola mousse and fried leeks</i>	€ 18
La Bresaola dell'Antico salumificio di Castiglione con Frutta di Stagione <i>Castiglione's ancient charcuterie factory Bresaola with Seasonal Fruit</i>	€ 16
La Mozzarella di Brugnato con faldoni di Pomodoro e Basilico al sale Nero di Cipro <i>Brugnato Mozzarella Cheese with Tomatoes cloves and Basil, seasoned with Cyprus Black Salt</i>	€ 14



il Doge
Restaurant

I PRIMI DI MARE
Seafood first course

Il Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare con Pomodoro fresco e Basilico* - (min. 2 pax) <i>Carnaroli Risotto in Seafood Sauce with fresh Tomato and Basil</i>	€ 25
Le Linguine di Grano Duro saltate con Pomodorini Ciliegia rifiniti con Bottarga di Muggine a coltello <i>Durum Wheat Linguine sautéed with Cherry Tomatoes, and knife sliced Bottarga</i>	€ 25
Gli Spaghetti di Grano Duro saltati con Vongole Veraci al sentore di Aglio e Peperoncino <i>Fish, Shellfish and Vegetable Flan, "Camogliana Style" with Italian Green Sauce (served cold)</i>	€ 22
I Ravioli al pieno di Ombrina con trito di Pinoli e Timo profumati al Limone verde <i>Snapper filled Ravioli, with chopped Pine nuts and Thyme, flavoured with Green Lemon</i>	€ 20
Il sauté di Conchiglie leggermente piccante con Pachino e Crostoni di Pane all'Aglio <i>Shellfish Sautéed (lightly spicy) with Pachino Tomatoes and Garlic Bread Croutons</i>	€ 22

I PRIMI DI TERRA
First course from the land

Le Trofie mantecate al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini verdi <i>Trofie Pasta with Prà Pesto, Green Beans and Potatoes</i>	€ 18
I Pansotti artigianali conditi con Salsa alle Noci* <i>Homemade Pansotti pasta, filled with Green Vegetables and Ricotta cheese, served with Walnut Sauce</i>	€ 16
I Ravioli artigianali di Erbette al "Tocco"* <i>Homemade Ravioli filled with Wild Green Herbs served with "Beef brass sauce with Pine nuts"</i>	€ 15
Il Minestrone di Verdura all'antica Genova* <i>Genoese Style Fresh Vegetable and Pasta Soup flavoured with Pesto</i>	€ 15



I SECONDI DI MARE

Seafood main course

- La gran Grigliata Mista di Pesce con Patate e Verdure in salsa Citronette*
Grilled Seafood with Potato and Vegetable Platter, in Citron Sauce € 50
- Lo Spiedino di Gamberi Mediterranei alla piastra con Verdurine Marinate Spuma di Patate alla Polvere di Capperi di Pantelleria* e salsa Teriyaki
Grilled skewered mediterranean prawns, marinated vegetables, mashed potatoes, Capers powder and Teriyaki sauce € 38
- Il Pesce fresco intero a scelta tra:
Baked Catch of the day
- Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro fresco
Ligurian Style, with Potatoes, Taggia Olives, Pinenuts and fresh Tomatoes € 35
 - Mediterranea Pomodoro Ciliegia, Olivelle, Capperi, Basilico e Patate
Mediterranean Style with Cherry tomatoes, Olives, Capers, Basil and Potatoes.
 - Crosta di Sale con dressing di Limone e Patate saltate e Verdure Griglia - (min. 2 pax)
Baked in Salt Crust, with Lemon Dressing, sautéed Potatoes and grilled Vegetables
- La Frittura mista del Golfo al profumo di Agrumi
Deep Fried Seafood from the Gulf € 28
- Lo scottadito di Tonno in crosta di Pistacchio su letto di Ruculetta con Pomodorini Ciliegia al Basilico di Prà e Mirtilli all'Olio E.V.O. con terra di Olive essiccate
Pan seared Tuna in Pistachio crust, on a bed of Arugula Salad with Cherry Tomatoes and Blue berries € 28
- Il tentacolo di Totano gigante grigliato al Timo con mousse di Patate, filanger di Cipolle Bionde al Rossese e salsa in riduzione al Sambuca*
Octopus Tentacles grilled with Thyme, served with Potato Mousse, Rossese wine flavoured Onion Petals and reduced Sambuca Sauce. € 26

I SECONDI DI TERRA

Main course from the land

- Il Tournedos di Filetto di Manzo rosolato al Burro, con Aspretto di Lamponi e crema di San Stè con crumble alla Canapa e spuma di Patate all'Olio Evo
Beef fillet Medallion pan seared with butter. Served with Regional San Ste Cheese sauce, Potato Mousse, Crunchy Hemp seeds Crumble and sour raspberries reduction € 28
- Gli Straccetti di Vitello alla Ligure sfumati al Vermentino
Veal slivers, with Pine nuts and Olives, flavoured with Vermentino White Wine. served with Walnut Sauce € 23
- Il Filetto di Maialino al profumo di Alloro e Limoncino con salsa Mele allo Zafferano rifinito con filetti di Mandorla croccante
Pork fillet cooked with the scent of Laurel and Limoncino, served with a Saffron flavoured Apple sauce, finished with crunchy Almond flakes "Beef brass sauce with Pine nuts" € 23



I PIATTI VEGETARIANI Vegetarian dishes

Le Trofiette saltate con Porcini al Reggiano e crema al Tartufo Nero di Norcia <i>Trofie Pasta sautéed with Porcini Mushroom, Reggiano Cheese and Norcia Black Truffle Cream</i>	€ 26
Gli Gnocchi di Patate mantecati con Burro, Salvia e Parmigiano* <i>Potato Gnocchi sautéed in Sage Butter and Parmesan Cheese</i>	€ 14
Le Penne rigate saltate in salsa di Pomodoro fresco e Basilico <i>Penne pasta sautéed with fresh Tomatoes Sauce, and Basil</i>	€ 14
L'assortimento di Formaggi della Casa con le sue guarnizioni Grana Padano 18 mesi, Pecorino Fiore Sardo 24mesi, Castelmagno D.O.P, Gorgonzola DOP, San Stè, Mozzarella di Brugnato <i>Assorted Cheese platter with different Garnishes</i>	€ 16
L'Hamburger di Seitan in crosta croccante su crema di Ceci con Verdurine croccanti, Pomodorini e Aceto Balsamico <i>Grilled Seitan flavoured with Tumeric on Chick Pea Cream, Crunchy Vegetables, Cherry Tomatoes, finished with Reduced Balsamic Vinegar</i>	€ 16
La Tartare di Avocado e Pomodori Ramati con Chip di Patate <i>Avocado and Tomatoes Tartare with aromatic oil and potatoes crunchy chips</i>	€ 14
Il Poker di Verdure grigliate all'Olio E.V.O. <i>Assorted Grilled Vegetables with extra Virgin Olive Oil</i>	€ 14
La Panache di Verdure al Burro Nocciolato* <i>Steamed Vegetables with Noisette Butter</i>	€ 12
L'Insalata Mista di Stagione al Naturale <i>Fresh Seasonal Salad "Natur"</i>	€ 10
La mousse di Patate all'Olio E.V.O. <i>Potato Mousse with Extra Virgin Olive Oil</i>	€ 8
L'assiette di Patate fritte* <i>French Fries</i>	€ 8

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) € 5,00 per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) € 5,00 per person

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