

Gli antipasti | *Hors d'oeuvre*

■	La rivisitazione di Astice alla Catalana al profumo di Anguria <i>Catalan-style Lobster revisitation with a Watermelon flavour</i>	€ 30
■	Il Baccalà mantecato con Patate rifinito alla crema di Tartufo su Gazpacho di Pomodoro e Cozze aromatizzate all'olio di Basilico <i>Creamed cod with potatoes finished with Truffle Cream on Tomato Gazpacho and Mussels flavoured with Basil Oil</i>	€ 26
■	Il Salmone marinato su cuscino di Rucola, Pomodorini, lamelle di Mandorle croccanti e dressing alla Pesca <i>Marinated Salmon on Rocket, Cherry Tomatoes, Crunchy Almond Flakes and Peach Dressing</i>	€ 22
■	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 Tuorlo d'uovo impanato <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*

- | | | |
|---|--|------|
| ■ | Lo Stringolo di pasta fresca all’Uovo saltato con Datterini gialli del Piennolo rifinito con Colatura di Alici di Siacca e tartare di Gambero Rosso
<i>Home Made Fresh egg pasta “Stringoli” sautéed with yellow Tomato, Anchovy Sauce and red Shrimp Tartare</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 |
| ■ | 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.)
Knife-cut grey mullet bottarga (10gr.) | € 5 |
| ■ | 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 |
| ■ | Gli Gnocchi di Patate saltati con Ragù di Manzo all’antica
<i>Potato Gnocchi Sautéed with Old-Fashioned Beef Ragù</i> | € 18 |

I secondi | *Main courses*

- Il Pesce al Forno alla Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia, Erbe Aromatiche e Pomodoro Fresco
Baked Catch of the day, Ligurian-Style, with Potatoes, "Taggia" Olives, Pinenuts, Aromatic Erbs and Fresh Tomatoes € 40

- Il duetto di Tonno Pinna Gialla e Trevigiano alla piastra adagiati su crema di Piselli e Spuma di Patate
Yellowfin Tuna and Red Cicory Grilled on Peas Cream and Potato Mousse € 30

- La Frittura Mista del Golfo*
*Deep Fried Seafood from the Gulf** € 28

- Il Polpo arrossticcato all'Erba Cipollina con Trilogia di Carote
Roasted Octopus with Chives and Carrot "Trilogy" € 28

- Il Filetto di Manzo in crema di Burrata Pugliese e Granella di Pistacchio accompagnato con Cipolla di Tropea in agrodolce e Zucchine alla griglia
Beef Fillet with "Burrata" Cream, Pistachio Grain, Sweet and Sour "Tropea" Onion and Grilled Zucchini € 30

I piatti vegetariani | *Vegetarian dishes*



Le Pennette di Grano Duro Saltate in Salsa Pomodoro Perino e Basilico
Penne Pasta Sautéed with Tomato Sauce and Basil

€ 15



La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. alla Moda Caprese
“Buffalo” Mozzarella with Tomato

€ 15



Il poker di Verdure grigliate aromatizzate con Olio al Prezzemolo
Assorted Grilled Vegetables flavored with Parsley Oil

€ 15



L'Insalata Mista di Stagione al Naturale
Fresh Season Salad

€ 12



La Mousse di Patate all' Olio E.V.O
Potato Mousse

€ 9



L'Asiette di Patatine con Maionese e Ketchup
French Fries with Mayonnaise and Ketchup

€ 9

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