

Antipasti – Starters

- **La Caprese dello Chef**
“Buffalo Mozzarella with tomatoes, cappers, olives”
- **Tonno al Sesamo su Crema di Carote e Cipolla Caramellata**
“Tuna fish with sesame, carrot cream and caramelized onions”
- **Affettato di Prosciutto Crudo con Melone di Stagione**
“Prosciutto di Parma with melon”
- **La Nostra Insalata tiepida di Mare**
“Seafood salad”
- **Insalata di Finocchio, Arance, Noci, e scaglie di Grana**
“Fennel salad with oranges, walnuts and Grana Padano cheese shavings”

Primi Piatti – First Course

- **Gnocchi Burro e Salvia su Crema di Grana**
“Gnocchi with Butter and sage on Parmesan Cream”
- **Tagliatelle alla Bolognese**
“Tagliatelle with Bolognese Meat Sauce”
- **Risotto mantecato al Pomodoro con Basilico e Provola Affumicata**
“Risotto with tomato and smoked Provola cheese”
- **Spaghetti allo Scoglio**
“Seafood Spaghetti”
- **Trenette Integrali con Totani, Ceci, e Scorza di Limone**
“Integral pasta with Squids, chickpeas, lemon”
- **Primo del Giorno preparato con la Nostra Pasta Fresca**
“Homemade Pasta of the day “

Dalla Tradizione Ligure – From the Ligurian Tradition

Trofie al Pesto con Patate e Fagiolini

“Trofie with pesto sauce, string beans and potatoes”

Pansoti con Salsa di Noci

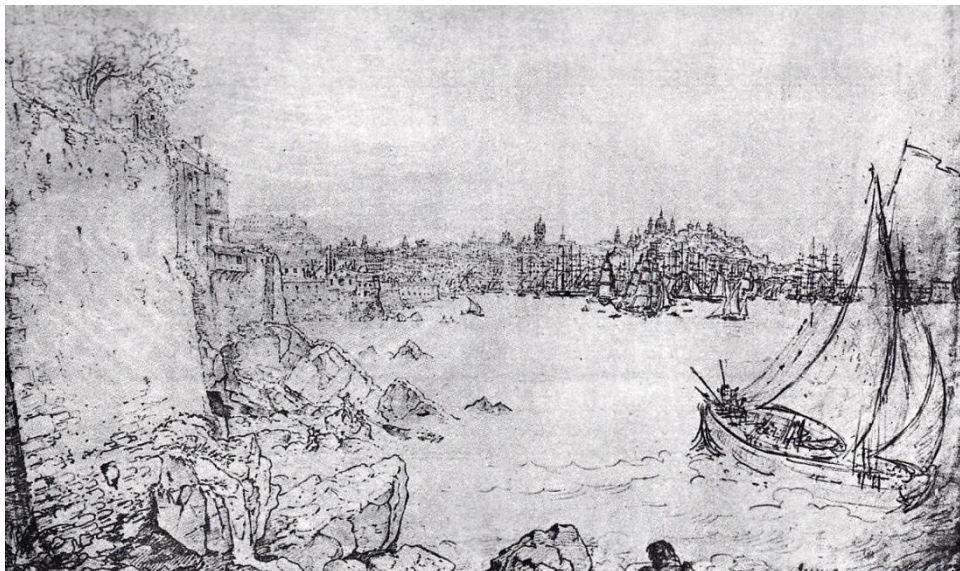
“Typical Ligurian Ravioli with Walnut sauce”

Cartoccio di Orata alla Ligure

“Wrapped Filet-O-Fish with Potatoes, Olives and Pinenuts”

Acciughe Dorate con Insalatina di

“Golden fried anchovies with seasonal mixed greens”



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Pesce del Giorno secondo Mercato
"Fresh Fish of the Day"

- *Tagliata di Manzo al Rosmarino con Rucola e Grana*
"Beef tagliata with rocket salad and parmigian cheese"
- *Trancio di Pesce Spada con Melanzane al Funghetto*
"Sword fish with sauteed eggplant"
- *Carre'di Maiale alla Birra con Verdure Saltate Glassate al Balsamico*
"Pork with beer, sauteed vegetables and balsamic glasse"
- *Filetto di Manzo ai Carciofi di Albenga*
"Beef Fillet with Ligurian artichokes"

I Nostri Hamburger

Home Made Hamburger

Accompagnati dalle Salse Barbecue
In esclusiva da Jack Daniel's

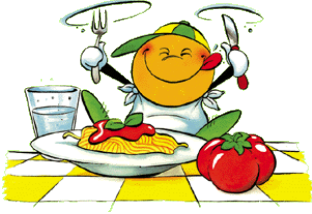
- ***Bacon Cheeseburger: Classico Hamburger di Manzo, Insalata, Pomodoro, Formaggio Cheddar e Bacon croccante***
Beef Hamburger, Salad, Tomato, Cheddar cheese and crispy bacon
- ***The King: Hamburger di Manzo, Cipolle grigliate, Taleggio, Bacon Croccante, Insalata e Pomodoro***
Beef Hamburger, Taleggio Cheese, Salad, tomato, Grilled Onion, Crispy Bacon
- ***The Queen: Hamburger di Manzo, Uovo all'Occhio di Bue, Bacon Croccante, Cheddar, Insalata, Pomodoro e crema di parmigiano***
Beef Hamburger, Fried Egg, crispy bacon, cheddar cheese, salad, tomato and parmesan cream
- ***Veggie: Doppio Burger Vegetariano, Verdure grigliata, Pomodoro, Insalata e Cipolla rossa,***
Vegetarian Double Burger, Grilled Vegetables, Tomato, salad and Red Onion
- ***Chicken- Burger: Filetto di Pollo fritto, Cheddar, salsa al Gorgonzola, Pomodoro e Insalata.***
Fried chicken fillet, Cheddar Cheese, Zola blu cheese cream, salad and tomato.
- ***Tuna- Burger: Filetto di Tonno, Cipolla, salsa dello Chef, Pomodoro e Insalata. Servito con Pane Tradizionale Genovese***
Tuna fillet, Red Onion, Chef cream, salad and tomato. Served with Typical Ligurian Bread.

Tutti I Nostri Hamburger da 200 gr. sono serviti con Patatine fritte
All Hamburgers of 200 gr. Served with french fried potatoes

€ 18,00

Le nostre scelte “VEGANE” “Vegan Menù”

- **Minestrone di verdure**
“Vegetables Soup”
- **Spaghetti al pomodorino fresco e basilico**
“Spaghetti with fresh tomato and basil”
- **Riso con Verdure Sautee’**
“Vegetarian Rice”
- **Burger di Quinoa alla griglia con verdure**
“Quinoa burger served with vegetables”
- **Insalata di stagione**
Seasonal salad
- **Verdure miste alla griglia**
Assortment of grilled vegetables
- **Verdure al vapore**
Assortment of steamed vegetables
- **Patate al forno**
Baked potatoes



Menu' Bambini* – Children menu*

Primi Piatti – First Course

- Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti pasta with tomato and basil
- Pennette al Ragù
Pennette pasta with meat sauce

Secondi Piatti – Main Course

- Cotoletta di pollo* alla milanese
Chicken cutlet Milanese style*
 - Petto di pollo ai ferri
Grilled chicken breast
- *tutti i secondi piatti saranno serviti con patatine fritte*
- *all main courses will be with French fries*

Dolci – Dessert

- Torta al cioccolato
*Chocolate cake**
- Gelati
Ice cream
- Macedonia frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruit

****Menu' Senza Zuccheri aggiunti - Senza Sale aggiunto - Senza Additivi aggiunti***
****This Menu is without added sugar – without added salt – without chemical additives***

I dolci dello Chef – Dessert

- Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente
"Chocolate Lava cake"
- Crostata di Mele con Crumble alle Nocciole
"Apple Tarte with hazelnut crumble"
- Tiramisù dello Chef
"Chef's Tiramisù"
- Macedonia di frutta fresca
"Fresh fruit salad"
- Cestino d'ananas
"Pineapple basket"
- Gelato
"Ice cream"