

----- ANTIPASTI STARTERS -----

TAGLIATELLA DI SEPPIA (2,14)*  	15
Seppia CBT, emulsionata al limone e servita con cozze e gamberoni. Cuttlefish cooked at low temperature, lemon emulsion, served with mussels and king prawns.	
BACCALÀ (3,4,7,8) 	14
Baccalà mantecato con battuto di olive della riviera, pinoli, prezzemolo e olio evo. Creamed salt cod with Riviera olives, pine nuts, parsley and extra virgin olive oil.	
FOCACCIA “TIPO RECCO” (1,7,8) 	13
Ripiena di formaggio e ricoperta di pesto alla Genovese. Focaccia stuffed with cheese and topped with Genovese pesto.	

TORTINO DI PATATA (1,3,7)* 	13
Con crema di zucca, funghi misti di bosco , crumble di pane al prezzemolo e salsa al parmigiano reggiano. Potato pie with pumpkin cream, mixed wild mushrooms , parsley bread crumble and Parmigiano Reggiano sauce.	

LE ECCELLENZE ITALIANE (7) 	15
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, parmigiano reggiano DOP 22 mesi, salame Felino IGP. 24-month aged Parma ham, 22-month aged Parmigiano Reggiano DOP, Felino salami IGP.	

----- PRIMI FIRST COURSES -----

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO (1)  	12
Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico. Spaghetti with fresh tomato coulis, confit cherry tomatoes and basil sauce.	
CARBONARA (1,3,7)	14
Tonnarelli con crema di tuorlo, pecorino e guanciale croccante. Tonnarelli pasta with egg yolk cream, Pecorino cheese and crispy guanciale.	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE (1,3,7,9)	13
Sfoglia di pasta all'uovo con ragù di manzo e salsa besciamella. Egg pasta sheets with beef ragout and béchamel sauce.	

RISOTTO AL TALEGGIO (7,8)  	15
Carnaroli mantecato con taleggio e servito con pere caramellate, noci tostate e cristalli di sale maldon. Carnaroli risotto creamed with Taleggio cheese, served with caramelized pears, toasted walnuts and Maldon salt crystals.	
TRENETTE ALLA GENOVESE (1,7,8) 	13
Mantecate con pesto di basilico, parmigiano reggiano, patate e fagiolini. Traditional Ligurian pasta tossed with basil pesto, Parmigiano Reggiano, potatoes and green beans.	

----- TENTAZIONI TEMPTATIONS -----

CHC BURGER (1,3,7,8)*	17
Panino, hamburger di manzo, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate. Bun, beef patty, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato cream, caramelized onion, bacon, rocket and fries.	
CHICKEN BURGER (1,3)*	16
Panino, petto di pollo impanato, bacon, iceberg, pomodoro, salsa maionese e patate. Bun, breaded chicken breast, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and fries.	

CLUBHOUSE SANDWICH (1,3,10)*	15
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, iceberg, pomodoro, maionese e patate. Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and fries.	
VBURGER (1,3,10)* 	15
Panino, Vburger, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate. Bun, vegan burger, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and fries.	

Vegetariano  Vegano  Senza lattosio  Senza glutine 

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: **1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

----- SECONDI SECOND COURSES -----

FILETTO DI ORATA (1,4,7)	22
Scottato con zucca montata, funghi misti di bosco confit, crumble di pane e gel al pecorino. Seared Sea Bream fillet served with whipped pumpkin, confit wild mushrooms, bread crumble and Pecorino gel.	
FRITTURA DI MARE (1,2,3,4) 	21
Fritto di calamari, gamberi e acciughe con insalata e maionese al limone. Deep-fried squid, prawns and anchovies with salad and lemon mayonnaise.	
POLLO ALLA GRIGLIA  	16
Servito con patate al forno. Grilled Chicken served with roasted potatoes.	

STRACOTTO ALLA GENOVESE (7,8,10,12) 	23
Manzo cotto lentamente in salsa di pomodoro, arricchito con pinoli e servito su soffice di patate alle erbe aromatiche. Slow-cooked beef in tomato sauce with pine nuts, served on a bed of herbed mashed potatoes.	
COSTINE DI MAIALE (1,7,9,12)	21
Costine glassate alla birra e miele, servite con montata di zucca. Beer and honey glazed ribs served with whipped pumpkin.	

----- PINSA -----

MARGHERITA (1,7)* 	11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. San Marzano tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil.	
LA PICCATA (1,7)*	13
Mozzarella, spianata calabrese, scaglie di pecorino, basilico e olio evo. Mozzarella, spicy Calabrian salami, Pecorino flakes, basil and extra virgin olive oil.	
TRICOLORE (1,7)*	13
Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini, mozzarella, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico. Parma ham, rocket, cherry tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano flakes, extra virgin olive oil and basil.	

CAESAR (1,3,7,12)	15
Pollo CBT, insalata iceberg, bacon croccante, scaglie di parmigiano reggiano, crostini di pane e salsa Caesar. Chicken cooked at low temperature, iceberg lettuce, crispy bacon, Parmigiano Reggiano flakes, bread croutons and Caesar dressing.	
NIZZARDA (1,3,4) 	15
Insalata, pomodorini, acciughe, tonno, olive nere, fagiolini, patate, uova sode, crostini di pane. Mixed greens, cherry tomatoes, anchovies, tuna, black olives, green beans, potatoes, boiled eggs and bread croutons.	

----- DOLCI DESSERTS -----

TIRAMISÙ (1,3,7)	6
Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro. Mascarpone cream with coffee-soaked biscuit and bitter cocoa powder.	
CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO (1,3,7,8)* 6	
Biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco. Almond biscuit base, cream cheese, berry jelly and fresh berries.	

TORTINO AL CIOCCOLATO (1,3,7,8)	6
Con cuore caldo fondente e gelato alla vaniglia. Warm chocolate cake with molten heart and vanilla ice cream.	
SORBETTO AL LIMONE (3)	5
Lemon Sorbet	
MACEDONIA DI FRUTTA 	5
Selezione di frutta stagionale. Seasonal fruit selection.	

Coperto per persona Service charge per person	1.50
---	-------------

Vegetarian  Vegan  Lactose Free  Gluten Free 

*Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.