









L'insolita Zuppa Ristorantino

Antipasti




euro

-  Sformatino di Caprino, pomodori secchi e basilico con panzanella ^{1,3,7,12} 13
-  Tacos morbido al pistacchio con tartare di tonno e stracciatella ^{1,3,4,7,8} 16
-  Seppie o Calamaretti*, cremoso ai piselli, falde di pomodoro e briciola alla curcuma ^{1,4} 15
-  Tris di mini burger di manzo alla piastra ¹ 15

Le Paste

-  Lasagnetta gratinata al pesto, patate e fagiolini ^{1,3,7,8} 14
-  Linguine ai gamberi e crema di zucchine al lime ^{1,2} 16
-  Ravioli di coniglio al timo con pinoli tostati, salvia e terra di olive ^{1,3,7,8} 16
-  Maltagliati colorati al ragù di mare ^{1,2,3,4,7,9,14} 15

Le Insolite Zuppe




-  Minestrone della "Orri" con pesto e scucuzun (pasta tipica ligure) ^{1,7,8,9} 14
-  Crema di Verdure e Zenzero della Nonna "Messi" ⁹ 12
-  L'insolito Gazpacho con focaccia e aceto di pomodoro ^{1,9,12} 11

Pasta fresca fatta in casa, piatti di pesce fresco sfiziosi e stuzzicanti





*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un surgelato di qualità.






Secondi di Pesce

	euro
 Cubo di tonno scottato con semi di zucca su crudité di verdure e citronette all'oro verde ^{4,8}	24
 Polpo croccante, crema di patate dolci e paprika affumicata ^{4,5,12}	24
 Gamberi di Santa e avocado alla griglia ²	28


Le Carni

 Costine "H24" cotte 24 ore in bassa temperatura	22
 Filetto di Manzo alla griglia con ristretto di vino rosso ¹²	26
 Tagliata di Manzo all'olio alle erbe e cipolline croccanti	22
 Costine di Agnello alla griglia con patate speziate ⁷	23






I Contorni

 Ratatouille di verdure al forno	6
 Patata al cartoccio con salsa yogurt ⁷	6
 Insalata mista	6

I Formaggi

 Tris di Formaggi con calice di "Vendemmia Tardiva" (Az. Agr. Dolcefiorita - Rapallo)	16
--	----

Dolci

 Cheesecake nel barattolo, fragole e zenzero ^{1,3,7}	7
 Crema Catalana (quella vera!) ^{3,7}	7
 Semifreddo alle amarene sciroppate ^{3,7,12}	7
 Crostatina al limone ^{1,3,7}	7
 Sorbetto del giorno	7

Materie prime/Prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto dal Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 - *In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un surgelato di qualità.

ALLERGENI: Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere i seguenti tipi di allergeni o tracce di allergeni (allergeni crociati). Siete pregati di segnalare sempre eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.



1 GLUTINE



2 CROSTACEI



3 UOVA



4 PESCE



5 ARACCHIDI



6 SOIA



7 LATTE



8 FRUTTA A GUSCIO



9 SEDANO



10 SENAPE



11 SEMI DI SESAMO



12 ANIDRIDE SOLFOROSA



13 LUPINI



14 MOLLUSCHI