

MENU

"RACCONTI DI GENOVA"

Quattro piatti per attraversare la città, tra **tradizione, memoria e profumi**
45€ compreso coperto

Frittini (ravioli di preboggiun e panissa)*

Pescato del giorno alla ligure*

Trenette al pesto, patate e fagiolini

Latte dolce fritto

ANTIPASTI

Acciughe impanate e fritte	€12
Panissa	€8
Ravioli di prebuggun fritti e fonduta al parmigiano*	€8
Terrina di guancia di maiale frita e salsa verde	€14
Battuta "tonnata" , cipolla in carpione, fior di capperi e fondo bruno	€15
Crudo del giorno, nespole e basilico*	€18
Lingotto di focaccia , ricotta al limone, acciughe e zucchine	€13
Uovo fondente , asparagi , taleggio e briciole di taralli	€13

SECONDI

Rollatina di coniglio , salsa alla mugnaia, hummus di ceci e zucchine	€20
Picanha, il suo fondo , patata, cipolla caramellata e salsa chimichuri	€22
Pescato del giorno alla ligure*	€23
Cotoletta di tonno , miso, carote, taccole e prescinseua*	€21
Bufalina affumicata e panzanella leggera	€16

PRIMI

Pansoti di muretto in salsa di noci	€16
Riso, piselli, ragù di seppia, salsa al nero e olio alla menta	€16
Fettuccine integrali ai 30 tuorli , asparagi , bottarga e limone	€15
Lasagnetta riccia al ragù di cortile	€16
Trenette al pesto , patate e fagiolini	€14

CONTORNI

Zucchine saltate alla menta	€6
Patata frita con buccia	€6

DESSERT

Gelati e sorbetti di nostra produzione	€6
Bavarese al cioccolato , caffè e mandarino	€7
Cheesecake di robiola, crumble di mandorle, more e lime	€7
Latte dolce fritto	€7

Coperto €2 - acqua naturale e gassata €1 - caffè €2

Si informano i clienti che alcuni alimenti e bevande potrebbero contenere allergeni.

*Prodotti sottoposti a surgelazione, congelamento o abbattimento termico per garantire la sicurezza e la qualità, conformemente alle normative vigenti.

Si prega di chiedere al personale prima di ordinare per avere relative informazioni.