

Menù à la Carte

MENÙ BIMBI

Chicche di patate pomodoro e basilico (1,8,9) € 14
Tomato and basil potato Chicche

Pennette al ragù bolognese (1,13) € 14
Pennette with Bolognese sauce

Farfalline al pesto genovese (1,2,6,8) € 14
Farfalline pasta with Genoese pesto

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1,8,9) € 18
Milanese-style cutlet with french fries

Wurstel alla griglia con patate rustiche (1) € 16
Grilled wurstel with rustic potatoes

Bastoncini di merluzzo con patatine fritte (1,8,9,10) € 16
Cod sticks with french fries

Nuggets di pollo con patatine fritte (1,8,9) € 15
Chicken nuggets with french fries

PINSA KIDS

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine (1,8) € 15
Pinsa kids: tomato, mozzarella, wurstel, french fries

DESSERTS

Chiedi la lavagna con le
proposte del giorno

*Ask for the blackboard with
the day's specials*

LISTA ALLERGENI

1 Glutine / Gluten or cereals containing gluten 2 Arachidi / Peanuts and products thereof 3 Soia / Soybeans and products thereof 4 Sesamo / Sesame seeds and products thereof 5 Senape / Mustard and products thereof 6 Noci / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Macadamia nuts and products thereof 7 Lupini / Lupin and products thereof 8 Latte / Milk and products thereof 9 Uova / Eggs and products thereof 10 Pesce / Fish and products thereof 11 Crostacei / Crustaceans and products thereof 12 Molluschi / Molluscs and products thereof 13 Sedano / Celery and products thereof 14 Anidride Solforosa / Sulphur dioxide and sulphites

Menù à la Carte

Menù à la Carte

ANTIPASTI

Ostriche Fine de Claire n. 3 (12) € 3.50 cad.
Oysters Fine de Claire n.3

Sautè di cozze alla marinara (12/14) € 16
Sautéed mussels with white wine, parsley, garlic

Piccolo fritto di panissa e polpo con maionese al wasabi (1/2/9/12) € 18
Small fried panissa and octopus with wasabi mayonnaise

Brandacujun con tapenade di olive taggiasche, pinoli, cialda di Pane di Triora (1/8/10) € 16
Brandacujun with Taggiasca olive tapenade, pine nuts and Triora bread wafer

Hummus di ceci con pinzimonio di verdure all'olio EVO (1/2/9/12) € 14
Chickpea hummus with vegetable pinzimonio in EVO oil

ZUPPE

Zuppa dell'orto di legumi e farro (3/13) € 14
Vegetable soup with legumes and spelled

Zuppa toscana con cime di rapa e pancetta (1/13) € 14
Tuscan soup with turnip greens and bacon

Vellutata di carote e zenzero (1) € 14
Carrot and ginger soup

PRIMI

Tagliolini all'uovo alle vongole veraci (1/9/12) € 20
Egg Tagliolini with clams

Gnocchi di patate al burro, bottarga di branzino e lime (1/3/8/9/10) € 20
Potato gnocchi with butter, sea bass roe and lime

Spaghettoni di Gragnano € 22
aglio, olio e peperoncino con crudità di gamberi viola di Sanremo (1/8/9)
Gragnano Spaghettoni with garlic, oil and chilli pepper with local purple prawn crudités

Gnocchi di patate con cozze spezzine, cime di rapa e pomodoro fresco (1/9/12) € 18
Potato gnocchi with mussels from La Spezia, turnip greens and fresh tomato

Carnaroli ai frutti di mare (min 2 pers) € 38 (8/9/10/11/12)
Carnaroli rice with sea food

Fusilloni al ragù di coniglio ai profumi liguri (1/9/13) € 18
Fusilloni with rabbit ragout ligurian-style

Ravioli di borragine con burro nocciola e salvia (1/2/3/6/8/9) € 16
Borage ravioli with amber butter and sage

SECONDI

Grigliata mista di pesce (min. 2 persone) € 60 (10/11/12)
Mixed grilled fish (min. 2 persons)

Fritto misto di calamari e gamberi € 23 con verdure in tempura (1/2/3/8/9/11/12)
Mixed fried squid and prawns with tempura vegetables

Pescato locale del giorno alla ligure (10) € 25
Ligurian-style local fish of the day

Tonno rosso scottato con giardiniera € 24 di verdure e crema di piselli e menta (8/10/13)
Seared red tuna with pickled vegetables and peas and mint cream

Cube roll di Angus argentino con patate € 26 rustiche e salsa BBQ homemade (1/3)
Argentine Angus cube roll with rustic potatoes and homemade BBQ sauce

Coniglio alla ligure con olive taggiasche € 21 e pinoli (13)
Ligurian-style rabbit with Taggiasca olives and pine nuts

Plateau di verdure grigliate € 15
Plateau of grilled vegetables

Selezione di formaggi con composte € 20 artigianali (6,8,13)
Selection of cheese with homemade jams