

*Pane, pasta e pasticceria sono di nostra produzione
Homemade bread, pasta and desserts*

Antipasti

Starters

Degustazione dello Chef (minimo 2 persone)

Chef's selection (minimum 2 persons)

€ 28,00

Calamaretti e gamberi con carciofi e pinoli 4, 8, 14

Squids and prawns with artichokes and pine-nuts

€ 18,00

Fiori di zuccina con ripieno di calamari, gamberi e verdure di stagione 1, 2, 3, 4, 7, 14

Stuffed courgette flowers with squids, prawns and seasonal vegetables

€ 16,00

Insalatina tiepida di mare 2, 14

Warm sea salad

€ 18,00

Stufatino di mare 2, 14

Seafood stew

€ 18,00

Sauté di crostacei 2

Crustaceans sauté

€ 22,00

Cocktail di gamberi 2, 3, 12

Prawns cocktail

€ 18,00

Tortino di Toto 1, 2, 3, 4, 7, 14

Toto's tartlet

€ 16,00

Pesce crudo del giorno 2, 4

Raw fish of the day

€ 28,00

Polpettine di San Pietro con tartufo nero 1, 2, 3, 4, 7

St. Peter fish meat balls flavoured with basil

€ 22,00

Crudo di San Daniele

St. Daniele ham

€ 15,00

Primi

First course

Tagottini di gallinella, gamberi e carciofi 1,2,3,4,7

Pasta with prawn and artichokes filling

€ 13,00

Pasta e fagioli ai frutti di mare 1,2,14,7

Pasta with beans and seafood

€ 13,00

Ricciolini con asparagi, gamberi e pinoli 1,2,3,5,7

Pasta curls with asparagus, prawns and pine-nuts

€ 15,00

Tagliolini al sugo di scorfano 1,3,4

Noodles with scorpion fish

€ 12,00

I nostri Spaghetti con :

Our Spaghetti with :

vongole veraci clams 14

scaglie di stoccafisso dried cod flakes 4

seppioline nere black cuttlefish 14

Bottarega di Pizzo e pomodorini secchi Pizzo's tuna eggs and sun-dried tomatoes 4,7

€ 15,00

I nostri Risotti (minimo due persone) con :

Our Risotti (minimum 2 persons) with:

frutti di mare seafoods 2,14

carciofi e gamberi artichokes and prawns 2

curry e gamberi curry and prawns 2,7

€ 15,00

Paccheri con ragù bianco di calamari, gamberi e pomodoro fresco 1,2,7,14

Paccheri with squid, shrimp and fresh tomato

€ 13,00

Trofie al pesto 1,5,7,8

Trofie with pesto

€ 11,00

Pappardelle acciughe, uvette e pinoli 1,3,4,8,5

Pappardelle pasta with anchovies, raisins and pine-nuts

€ 13,00

Tagliolini con astice blu 1,2

Tagliolini pasta with blu lobster

€ 20,00

Il Tartufo

Truffle

Disponibilità giornaliera di sviluppare primi e secondi piatti con Tartufo Nero o Bianco di stagione.

*Per conoscere le varianti disponibili consultati con Foto
Ask to Foto*

Secondi di Pesce

Main fish course

Grigliata del giorno 2,4,14

Grilled fish of the day

€ 23,00

Spada alla griglia o con funghi porcini 4

Wordfish, grilled or with porcini mushrooms

€ 18,00

Stoccafisso accomodato alla ligure 4,5,8

Dried cod in ligurian style

€ 20,00

Scampi e Gamberi di Santa Margherita 2

Santa Margherita prawns

€ 22,00

Polpo ai ferri con pomodori datterini 14

Grilled octopus with cherry tomatoes datterini

€ 18,00

Bocconcini di tonno scottati con aglio e rosmarino 4

Natural Tuna

€ 18,00

Novellame (in base al pescato del giorno) 14

€ 18,00

Ricciola o Morone o Pescatrice o Ombrina (in base al pescato del giorno) servite : 4

Ricciola, Morone, Pescatrice and Ombrina with:

alla ligure ligurian style 5,8

con carciofi artichokes

con zucchine zucchini

al forno con patate potatoes

ai ferri grilled

al curry curry 7

€ 22,00

I Nostri Filetti:

Our Filet Steaks

Pepe rosa ^{1,7}, *curry* ^{1,7,5}, *ferris, Voronoff* ^{1,7}
Pink pepper, curry, grilled, Voronoff
€ 20,00

Paillard di vitello
Veal Paillard
€ 16,00

Scaloppina ai funghi porcini ¹ o *al vino bianco* ^{1,12}
Veal scallops with musrooms or white wine
€ 18,00

Desserts

Insalata di frutta
Fruit salad
€ 7,00

Dolci della casa ^{1,3,5,7,8,12}
Homemade desserts
€ 7,00

- Alcuni prodotti possono subire abbattimento di temperatura

REG UE 1169/2011-GLI ALIMENTI VENDUTI E/O SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE E D INTOLLERANZA: 1.cereali contenenti glutine, 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, 8.frutta a guscio e loro prodotti, 9.sedano e prodotti a base di sedano, 10.senape e prodotti a base di senape, 11.semi di sesamo e prodotti di semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini e prodotti a base di lupini, 14.molluschi e prodotti a base di molluschi

IL RESPONSABILE E' A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E / O PREPARAZIONI COMPRESSE LE GUARNIZIONI DELLE PORTATE.