



menu



Antipasti

Starters • Entrées

Tartare di tonno rosso con granella di pistacchio tostata

16

Tuna tartare with toasted pistacchio grains
Tartare de thon frais avec pistache hachée grillée

Gamberetti alla catalana

14

Catalan style shrimp
Crevettes catalanes

Polpo e patate

16

Octopus and potatoes salad
Poulpe et pommes de terre

Brandacujun

14

Brandacujun (creamed cod)
Brandacujun

Caprese con mozzarella di bufala

12

Caprese with buffalo mozzarella
Caprese à la mozzarella de buffle

Crudo e melone

13

Parma ham with melon
Jambon Parma et melon



Primi piatti

First dishes • Premiers plats

Spaghetto alle vongole veraci

18

*Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes*

Linguine con salsa ai frutti di mare

20

*Linguine with seafood
Linguine aux fruits de mer*

Straccetti liguri con pesto fresco, patate e fagiolini

14

*Typical pasta with pesto (basil sauce), potatoes and green beans
Pâtes traditionnelles au pesto, pommes de terre et haricots verts*

Gnocchetto di patate con crema ai formaggi e noci

14

*Gnocchi with cheese cream and walnuts
Gnocchis à la crème de fromage et aux noix*

**Raviolo fresco di borragine con salsa di pomodoro,
pinoli tostati e basilico**

16

*Fresh ravioli with tomatoes sauce, basil and toasted pine nuts
Ravioli de bourrache à la sauce tomate, basilic et pignons de pin grillés*

Tagliatelle alla bolognese

14

*Tagliatelle Bolognese style
Tagliatelles à la sauce bolognaise*



Secondi piatti

Main courses • Plats principaux

Tonno scottato al papavero con riduzione di balsamico

20

Pan-seared poppy tuna with balsamic reduction

Thon poêlé au pavot avec glacage balsamique

Frittura mista di mare e verdure di stagione

18

Mixed fried fish and vegetables

Friture mixte de poisson et de légumes

Orata o Branzino al forno alla ligure

20

Ligurian style baked fish

Poisson ligure cuit au four

Grigliata Mista di pesce

26

Mixed Grilled fish

Grillade de poissons variés

Cuberoll Argentina Selezione Pico Centrale

25

Argentine Cuberoll Sirloin Selection Pico centrale

Cuberoll Entrecôte Argentine Sélection Pico Centrale

Scaloppa di vitello alla milanese

14

Milanese veal escalope

Escalopes milanaises

Il nostro pesce fresco varia in base al pescato giornaliero, vi consigliamo di consultare il nostro cameriere

Freshly caught fish could be different every day, ask the waiter about it

Notre poisson frais varie en fonction de la prise du jour, nous vous conseillons de consulter le personnel de salle



Contorni

Dishes side • Accompagnements

Zucchine estive alla mentuccia

6

Summer style courgettes

Courgettes d'été

Condiglione alla ligure

6

Typical tomatoes salad

Condiglione

Patate fritte

6

French fries

Frites

Pennette al pomodoro (porzione mini)

7

Tomatoes pasta

Penne a la sauce tomate

Gnocchi al pesto (porzione mini)

7

Gnocchi with pesto (basil sauce)

Gnocchis au pesto

Pollo impanato e patatine fritte

12

Fried chicken and french fries

Poulet pané avec frites

Würstel e patatine fritte

10

Würstel and french fries

Würstel avec frites

Menu Bimbi

Children's menu

Menu enfant



Dolci

Homemade desserts • Desserts

Panna cotta, 6

Cheesecake, 6

Bonet, 6

Tiramisù, 6

Macedonia di frutta, 7

Fruits salad
Salade de fruits

Anguria, 6

Watermelon
Pastèque

Ananas, 6

Pineapple

Melone fresco, 6

Fresh melon
Melon frais

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa
All our desserts are homemade
Tous nos desserts sont faits maison

Vi ricordiamo di avvisare il personale di sala su eventuali allergie o intolleranze.
È disponibile il nostro ricettario per verificare gli allergeni alimentari.

Please notify the staff of any allergies or intolerance. On request it is possible to consult our recipe book.

Nous vous prions d'informer le personnel de salle de toute allergie ou intolérance. Sur votre demande, notre livre de recettes est disponible pour vérifier les aliments allergènes.

Poke e insalate

Salads • Salades

SALMONE O TONNO ROSSO

riso bianco, ravanelli, avocado, semi di sesamo e melone giallo
16

Salmon or fresh tuna, white rice, radishes, avocado, sesame seeds and yellow melon

Saumon ou thon avec riz blanc, radis, avocat, graines de sésame et melon jaune

STRACCETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA

riso bianco, songino, mela verde, semi di papavero, feta e salsa yogurt
16

Grilled chicken, white rice, songino, green apple, poppy seeds, feta and yogurt sauce

Poulet grillées avec riz blanc, songino, pomme verte, graines de pavot, feta et sauce au yogourt

TRE CEREALI

zucchine estive, peperoni agrodolci, insalata belga, semi di zucca e olive
14

Three cereals, courgettes, sweet and sour peppers,
belgiansalad, pumpkin seeds and olives

Trois céréales, courgettes d'été, poivrons aigres-doux, salade belge,
graines de citrouille e olives

INSALATA MISTA

lattuga, pomodoro, carote, olive, mais
10

Mixed salad - lettuce, tomato, corn, carrots, olives

Salade mixte - laitue, tomate, carottes, olives et mais

INSALATA NIZZARDA

lattuga, pomodoro, fagiolini, tonno, uovo sodo e olive
14

Nicos salad - lettuce, tomatoe, green beens, olives, tuna and boiled eggs

Nicoise - laitue, tomate, haricots verts, thon, oeuf à la coque et olives

CESAR DI GAMBERI O POLLO

lattuga romana, scaglie di grana, crostini e salsa aglioli
16

Cesar salad with Shrimp or chicken, roman lattuce, parmesan cheese, toasted bread, garlic mayonnaise

Cesar salade - crevettes ou poulet, laitue romaine, flocons de parmesan, croutons et sauce à l'ail





Wine

Bicchieri 37,5cL 75cL

BOLLICINE / SPARKLING

Alta Langa docg brut "Bacco D'oro", Contratto			33.00
Pinot Nero et Chardonnay - Piemonte			
Franciacorta docg brut Faccoli	6.00		30.00
Chardonnay et altri - Lombardia			
Franciacorta docg brut "61 Berlucchi Rosè", Berlucchi	6.50		33.00
Chardonnay et Pinot Nero - Lombardia			
Franciacorta docg brut "Alma Grande Cuvée", Bellavista			45.00
Chardonnay et altri - Lombardia			
Franciacorta docg brut Saten, Bellavista			60.00
Chardonnay - Lombardia			
Franciacorta docg brut "Alma Grande Cuvée Rosè", Bellavista			50.00
Chardonnay, Pinot Nero - Lombardia			
Valdobbiadene Prosecco Sup. docg brut S. Margherita	5.00		22.00
Glera - Veneto			
Champagne brut Rosé, Ueuve Clicquot			70.00
Chardonnay, Pinot Nero et altri - Francia			
Champagne brut "Blanc de Blancs", Ruinart			90.00
Chardonnay - Francia			
Champagne brut Rosé, Ruinart			100.00
Chardonnay et Pinot Nero - Francia			
Champagne demi-sec Billecart-Salmon			75.00
Chardonnay, Pinot Nero et altri Francia			
Champagne aoc Billecart-Salmon Gran Brut Reserve	14.00		75.00
Pinot Meunier, Pinot Nero et altri - Francia			
Champagne brut Dom Pérignon Moët & Chandon			225.00
Chardonnay et Pinot nero - Francia			

BIANCHI / WHITE

Valle d'Aosta dop Chardonnay, Les Crêes	6.00		30.00
Chardonnay - Valle d'Aosta			
Valle d'Aosta dop "Cuvée Bois", Les Crêes			60.00
Chardonnay - Valle d'Aosta			
Riv. Ligure Ponente doc Vermentino, Podere Grecale	5.00	13.00	22.00
Vermentino - Liguria			
Riv. Ligure di Ponente doc Vermentino, Laura Aschero			25.00
Vermentino - Liguria			
Riv. Ligure Ponente doc Pigato, Podere Grecale	5.00	13.00	20.00
Pigato - Liguria			
Riv. Ligure di Ponente doc Pigato, Laura Aschero			25.00
Pigato - Liguria			
Langhe doc "Blangè", Ceretto	6.00		35.00
Arneis - Piemonte			

Bicchieri	37,5cL	75cL	1,5l

BIANCHI / WHITE

Langhe doc "Hérzu", Ettore Germano Riesling Renano - Piemonte			33.00	
Alto Adige doc Gewürtztraminer, Kettmeir Gewürtztraminer - Alto Adige	5.00		25.00	
Alto Adige doc Pinot Bianco, Terlano Pinot Bianco - Alto Adige	5.00		25.00	
Colli Orientali del Friuli doc Pinot Grigio, Livio Felluga Pinot Grigio - Friuli	6.00	16.00	32.00	
Collio doc Sauvignon Russiz Superiore Sauvignon - Friuli	6.00		35.00	
Collio doc Ribolla Gialla, Muzic Ribolla Gialla - Friuli	6.00		27.00	
Trebbiano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe Trebbiano - Abruzzo			50.00	
Chablis aoc, Domaine Christian Moreau Chardonnay - Francia			40.00	
Sancerre aoc, "Sancerre Blanc", Pascal Jolivet Sauvignon Blanc - Francia			45.00	

ROSATI / ROSÈ

Valle D'Aosta dop Rosé, Les Crêtes Petit Rouge - Valle d'Aosta			25.00	
Castel del Monte docg "Pungiroso", Rivera Bombino Nero - Puglia	5.00		24.00	
Côte de Provence aoc "M", Chateau Minuty Cinsault, Grenache et altri - Francia	6.00	21.00	33.00	
Côte de Provence aoc "Rose et Or", Chateau Minuty Grenache e Tibouren - Francia			45.00	90.00

ROSSI / RED

Valle D'Aosta dop, Pinot Nero Les Crêtes Pinot Nero - Valle d'Aosta	6.00		30.00	
Rossese di Dolceacqua doc, Terre Bianche Rossese - Liguria	6.00		28.00	
Chianti Classico Riserva docg "Riserva Ducale", Ruffino Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot - Toscana	6.00	14.00	28.00	

VINI DA DESSERT / SWEET WINE

Moscato d'Asti docg "Dolcevit", Pico Maccario Moscato Giallo - Piemonte	5.00		24.00	
Riv. Ligure Ponente doc Moscatello di Taggia Passito, Podere Grecale Moscato Bianco - Liguria	7.00		30.00	