

# Antipasti

- Starters -

Insalata di mare Seafood salad	€ 12,50
Acciughe marinate a limone Anchovies marinated in lemon	€ 9,00
Acciughe ripiene con erbetto del monte di Portofino, impanate e fritte Fried anchovies	€ 12,00
Insalata di polpo alla catalana (pomodorini, sedano, olive taggiasche) Octopus with fresh tomato, selery, olives	€ 11,50
Soutè di cozze e vongole Mussels and clams	€ 12,00
Tartare di pescato Fish tartare	€ 16,00
Caprese Tomato and mozzarella	€ 9,00
Prosciutto crudo, melone e bufala Parma Ham, melon and buffalo mozzarella	€ 13,00
Parmigiana di melanzane Eggplant parmesan	€ 9,50

Quotidianamente proponiamo piatti diversi - Daily we offer new dishes

N.B. Si avvisa la clientela che secondo la stagione  
alcuni prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati  
Some dish, depending on season, can be frozen

Coperto - Cover Charge € 2,00

## *Primi Piatti*

- First Dish -

Spaghetti alici, pomodori secchi e mollica di pane	€ 9,50
Spaghetti whit anchovies tomato, end breadcrumbs	
Trofie al pesto accomodate	€ 10,00
Trofie with pesto	
Spaghetti alle vongole veraci con pomodorino fresco	€ 12,00
Spaghetti with clams and fresh tomato	
Scialatielli ai frutti di mare	€ 13,00
Fresh home made pasta with seafood	
Ravioli di pesce con scampi, porro e zafferano	€ 13,00
Fish ravioli with prawns, leek and saffron	
Risotto alla pescatora min x2	€ 26,00
Rice with mix seafood min x2	

## *Secondi di Pesce*

- Second Course of Fish -

*Fritto calamari	€ 14,00
Fried squids	
*Fritto misto	€ 16,00
Mixed fried fish	
Zuppa di molluschi e crostacei	€ 16,00
Crustaceans and shellfish soup	
Orata alla ligure	€ 18,00
Baked fish whit potatoes, pine nuts and olives	
*Sogliola alla mugnaia	€ 18,00
Fried sole whit butter	
Pescato del giorno in vari modi	€ 22,00
Fish of the day with white wine or lemon souce	
*Grigliata mista di pesce	€ 22,00
Mixed grilled fish	
*Gamberoni DE.CO al brandy /griglia	€ 24,00
Prawns with brandy/grilled	
*Scampi alla griglia	€ 24,00
Scampi grilled	
*Aragosta alla catalana	hg. € 11,00

## *Secondi di Carne*

- Second Course of meat -

Paillard di vitello Grilled veal slice	€ 12,00
Scaloppina al vino bianco o limone Escalope of veal whit white wine souce or lemon	€ 13,00
Cotoletta alla milanese Braded veal cutlet	€ 14,00
Tagliata di manzo con rucola e grana Cut beef whit fresh rocket salad and grana cheese	€ 16,00
Filetto al pepe verde Fillet beef in green pepper sauce	€ 20,00

## *Contorni*

- Side dishes -

Insalata mista Mixed salad	€ 5,00
Patate Fritte Fried Potatoes	€ 5,00
Verdure al vapore Steamed vegetables	€ 5,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 5,00

## *Dessert*

Torta di mele Apple Cake	€ 4,50
Panna cotta	€ 4,50
Tiramisù	€ 5,00
Semifreddo della casa Home-made soft ice-cream	€ 5,00
Crem Caramel	€ 5,00
Gelato Ice-cream	€ 5,00
Meringata con salsa al cioccolato Meringue whit chocolate sauce	€ 6,00
Formaggi misti Mixed cheeses	€ 7,00

# Le Pizze

MARINARA	€ 5,50
pomodoro, aglio origano - (tomato, garlic, oregano)	
MARGHERITA	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, basilico - (tomato, mozzarella, basil)	
NAPOLI	€ 7,00
mozzarella, pomodoro, origano, acciughe (mozzarella, tomato, oregano, anchovies)	
ROMANA	€ 7,50
mozzarella, pomodoro, olive, capperi, acciughe, origano (mozzarella, tomato, olives, capers, anchovies, oregano)	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (tomato, mozzarella, Parma ham)	
PROSCIUTTO COTTO	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (tomato, mozzarella, ham)	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano)	
GORGONZOLA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola (tomato, mozzarella, gorgonzola cheese)	
PESTO	€ 9,00
stracchino, pesto - (Stracchino cheese ,basil souce)	
4 FORMAGGI	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, stracchino, parmigiano (tomato, mozzarella, gorgonzola, stracchino, parmigiano)	
WURSTEL	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, wurstel - (tomato, mazzarella, wurstel,)	
RUCOLA E GRANA	€ 7.50
pomodoro, mozzarella, rucola fresca, scaglie di grana (tomato, mozzarella, fresh rocket salad, grana cheese)	
DIAVOLA	€ 7,50
pomodoro, mozzarelle, salame piccante (tomato, mozzarella, spicy salami)	
STRACCIATELLA	€ 9,00
stracciatella, pomodorini, spek - (mozzarella, fresh tomato, spek)	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (tomato, mozzarella, tuna, onion)	
CONTADINA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, zucchine , peperoni e melanzane (tomato, mozzarella, peppers and aubergine)	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
pomodoro ,mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, salame (tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, baked ham)	
BUFALA	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, bufala, basilico - (mozzarella, buffalo mozzarella, basil)	
CALZONE AL COTTO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prociutto cotto - (tomato, mozzarella, baked ham)	

## Bevande

Acqua minerale 0,75	€ 2,50
Bibite Coca-Cola , Fanta,Sprite,Lemon soda	€ 3,00

## Birre

Birra Menabrea 66 Cl	€ 6,00
33 Cl	€ 3,00
Birra artigianale Maltus Faber 75 Cl	€ 13,00
33 Cl	€ 6,50

## Vino della casa Ligure" Cantine Bosoni"

¼ Lt .Caraffa	€ 3,00
½ Lt .Caraffa	€ 6,00
Stregato dalla luna Bianco Mosso 750ml	€ 12,00
Carpe Diem Bianco 750 ml	€ 10,00
375 ml	€ 7,00
Vetusto rosso Lunae 750 ml	€ 11,00
375 ml	€ 7,50

## "Vino della casa Piemonte Cantina Casarini"

Barbera Fermo ¼	€ 4,50
½	€ 9,00
Risling Frizzante ¼	€ 4,00
½	€ 8,00

## Bar

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Tisane	€ 2,00
Amari	€ 4,00
Grappe	€ 4,00
Grappe riserva	€ 6,00
Whisky	€ 5,00
Brandy	€ 5,00
Cognac	€ 7,00