

Menu

Antipasti caldi di mare

- hot seafood starters -

Antipasto misto della casa* (insalata di mare, misto marinati, polpo alla catalana, acciuga ripiena e fritta) Mix Seafood	€ 16,00
Insalata di polpo* alla catalana (pomodorini, sedano, olive taggiasche) Octopus with fresh tomato, selery, olives	€ 12,50
Soutè di cozze e vongole (aglio, olio, vino bianco, prezzemolo) Mussels and clams (garlic, olive oil, white wine, parsley)	€ 12,00
Tentacolo di polpo* grigliato con caprese di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e origano Grilled octopus tentacle with tomato, buffalo mozzarella, basil and oregano	€ 13,00
Trilogia di acciughe* ripiene impanate e fritte (pesto, pappa al pomodoro, stracchino) Stuffed anchovies trilogy (basil cream, tomato, stracchino cheese)	€ 13,00
Insalata di mare* Seafood salad	€ 13,00
Vaporiera di gamberi* e scampi* di Santa Margherita al vapore Steamed shrimps and prawns from Santa margherita Ligure	€ 24,00

Antipasti freddi

- cold starters -

Acciughe marinate a limone (aglio, olio, limone, aceto bianco, prezzemolo, menta) Anchovies marinated in lemon (garlic, olive oil, white vinegar, parsley, mint)	€ 10,00
Fantasia di marinati (pesce spada, salmone, gambero e acciughe) Marinated fantasy (swordfish, anchovies, shrimps, salmon)	€ 12,00
Cubetti di salmone marinato con lime, zenzero e salsa giacamole Marinated salmon with lime, ginger and guacamole sauce	€ 16,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala Prma ham and buffalo's mozzarella	€ 13,00

N.B. si avvisa la spettabile 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

I nostri crudi di pesce

- sea crudità -

La nostra selezione di ostriche

Our selection of oyster

al pz. € 4,00

Gamberi e scampi* di Santa Margherita

Shrimps and scampi raw

€ 24,00

Tris di tartare* (tonno, gamberi, branzino)

Tartare (tuna fish, shrimp and seabas)

€ 18,00

Antipasto misto crudo* (tartare, gamberi, scampi, carpaccio di pescato)

Sea mix crudità

€ 18,00

No carne e no pesce

- no meat - no fish -

Isalata caprese

Tomato and buffalo's mozzarella

€ 10,00

Parmigiana di melanzane con crema al basilico

Eggplant parmesan with tomato mozzarella and basil sauce

€ 11,00

Fantasia di verdure grigliate con scamorza (zucchine, peperoni, melanzane, radicchio e origano)

Mixed grilled vegetables with smoked provola cheese, zucchini, peppers, radish and oregano

€ 12,00

N.B. si avvisa la spettabile 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 Spaghetti whit anchovies, tomato, end breadcrumbs	€ 10,00
Trofie al pesto accomodate Trofie with pesto	€ 11,00
Tagliatelle alla Bolognese Tagliatelle Bolognese	€ 9,50
Spaghetti alle vongole veraci con pomodorino fresco Spaghetti with clams and fresh tomato	€ 13,00
Scialatelli ai frutti di mare Seafood scialatelli	€ 14,00
Ravioli di pesce con scampi, porro e zafferano Fish ravioli with prawns, leek and saffron	€ 14,00
Risotto alla pescatora Rice with mix seafood min	€ 14,00
Lasagnetta di mare Sea lasagna	€ 15,00
Tagliolini limone e gamberi Tagliolini with lemon and prawns	€ 16,00
Primo del giorno First dish of the day	€ 16,00

Secondi piatti di pesce - Second course of fish -

Fritto di calamari* Fried squids	€ 14,50
Fritto misto* Mixed fried fish	€ 16,50
Zuppa di molluschi e crostacei Crustaceans and shellfish soup	€ 16,00
Orata alla ligure Baked fish with potatoes, pine nuts and olive	€ 18,00
Sogliola* alla mugnaia Fried sole with butter	€ 20,00
Pescato del giorno alla Ligure al vino bianco o in salsa di limone Fish of the day to ligurian style or with white wine or lemon sauce	€ 22,00
Grigliata mista di pesce* Mixed grilled fish	€ 23,00
Barchetta di branzino all'Ammiraglia (con aglio, pomodorini, frutti di mare)	€ ,00
Gamberoni* DE.CO al brandy / griglia Prawns with brandy / grilled	€ 24,00
Scampi* alla griglia Scampi grilled	€ 24,00
Tagliata di tonno Tuna steak	€ 18,00
Aragosta alla catalana con brunoise di verdure crude (cipolla rossa, peperoni, carota, sedano) Catalan lobster with raw vegetables brunoise (red onion, peppers, carrot, celery)	€ 24,00

Secondi di carne - Second course of meat -

Paillard di vitello Grilled veal slice	€ 12,00
Scaloppina al vino bianco o limone Escalope of veal with white wine souce or lemon	€ 13,00
Cotoletta alla milanese Braded veal cutlet	€ 14,00
Tagliata di manzo con rucola e grana Cut beef with fresh rocket salad and grana cheese	€ 16,00
Filetto al pepe verde Fillet beef in green pepper sauce	€ 20,00
Fiorentina di manzo	€ 4,00 (per hg.)

Contorni - Side dish -

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
Crema Caramel	€ 5,00
Gelato - Ice Cream	€ 5,00
Meringata con salsa al cioccolato Meringue with chocolate sauce	€ 6,00
Formaggi misti Mixed cheeses	€ 8,00

Bevande

Acqua minerale (Panna o San Pellegrino - 75 cl.)	€ 3,00
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon soda, Chinotto)	€ 3,00
Birra Menabrea (66 cl.)	€ 6,00
Birra Menabrea (33 cl.)	€ 3,00
Birra Artigianale Maltus Faber (33 cl.)	€ 6,50
Birra Artigianale Maltus Faber (75 cl.)	€ 13,00
Vino della Casa Cesello bianco frizzantino	
¼ Lt. Caraffa	€ 3,00
½ Lt. Caraffa	€ 6,00
1 Lt. Caraffa	€ 12,00
Vino della Casa Cortese del Monferrato - bianco fermo - Casa vinicola Grosso	
¼ Lt. Caraffa	€ 3,00
½ Lt. Caraffa	€ 6,00
1 Lt. Caraffa	€ 12,00
Vino della Casa Barbera - Cantina Casarini	
¼ Lt. Caraffa	€ 4,00
½ Lt. Caraffa	€ 8,00

Bar

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè orzo / corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Tisane	€ 2,00
Amari nazionali	€ 4,00
Grappe	€ 5,00
Grappe riserva	€ 6,00
Whisky	€ 5,00
Brandy	€ 5,00
Cognac	€ 7,00

Vini Bianchi

Liguria

Vermentino Luni D.O.C. «Cantine Bosoni» Etichetta nera	€ 16,00
Vermentino «Laura Aschero» D.O.C.	€ 20,00
Vermentino «Laura Aschero» D.O.C. 37,5 cl.	€ 12,00
Pigato «Laura Aschero» D.O.C.	€ 20,00
Pigato «Laura Aschero» D.O.C. 37,5 cl.	€ 12,00
5 Terre «Coop A.G.R» D.O.C.	€ 22,00
5 Terre «Coop A.G.R» D.O.C. 37,5 cl.	€ 13,00

Piemonte

Arneis Blangè «Caretto» D.O.C.	€ 22,00
Gavi etichetta nera «La Scolca» D.O.C.	€ 35,00
Gavi etichetta nera «La Scolca» D.O.C. 37,5 cl.	€ 18,00

Lombardia

Pinot nero vinificato bianco «Cantine Casarini» mosso	€ 14,00
---	---------

Friuli Venezia Giulia

Ribolla gialla «Puiatti»	€ 18,00
--------------------------	---------

Trentino

Prosecco di Valdobbiadene	
Cuvèe del Fondatore millesimato D.O.C.G.	€ 20,00
Gewurztraminer D.O.C. «Villa Vescovile»	€ 16,00

Campania

Graco di Tufo «Colle Antico» D.O.C.	€ 15,00
Fiano di Avellino «Colle Antico» D.O.C.	€ 15,00
Falanghina «Colle Antico» D.O.C.	€ 15,00

Vini Rossi

Liguria

Colli di Luni Rosso Auxo «Cantine Bosoni» D.O.C.	€ 16,00
Nicola V° Riserva «Cantine Bosoni» D.O.C.	€ 35,00

Toscana

Chianti Classico «Rocca delle Macie» D.O.C.	€ 18,00
Chianti Riserva Sant'Alfonso «Rocca delle Macie» D.O.C.	€ 32,00
Nobile di Montepulciano «Rocca delle Macie»	€ 28,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne D.O.C.G. «Cantine Antinori»	€ 65,00
Le Volte dell'Ornellaia IGT	€ 45,00
Le Difese «Tenuta di San Guido» IGT	€ 40,00
Vigorello IGT «Tenuta San Felice»	€ 55,00
Ornellaia «Tenuta di San Guido»	€ 280,00
Sassicaia «Tenuta di San Guido»	€ 285,00

Piemonte

Barbera fermo dell'Oltrepò Pavese «Cantine Cesarini»	€ 16,00
Bonarda Barricata «Cantine Cesarini»	€ 18,00
Dolcetto Gaja	€ 55,00
Nebbiolo Gaja	€ 60,00

Vini Rosè

Pinot Rosè «Cantine Cesarini»	€ 16,00
-------------------------------	---------

Bollicine

Ferrari	€ 40,00
Bellavista	€ 45,00
Prosecco Valdobbiadene	€ 20,00
Graco di Tufo	€ 18,00
Aglianico Rosato Brut	€ 20,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE VANNO SPECIFICATE AL MOMENTO DELL'ORDINE

Any allergies and intolerances must be specified at the time of the order

Toutes allergies et intolerances doivent être précisées au moment de la commande