



EIGHT

## VAI AL MENU PRANZO

### VAI AL MENU BITES

### VAI AL MENU CENA

---

## MENU “À LA CARTE”

### PRANZO

#### Per iniziare

Tartare di tonno\* con finocchi marinati e guacamole 28

Burrata IGP con salsa alla rucola e pomodorini semi secchi 22

Carne salada con asparagi all'agro e mozzarelline di bufala 26

#### Carboidrati

Trofie al pesto al mortaio con gamberi di Santa 28

Gnocchi al ragù di vitello e crema di Parmigiano 24

Spaghetti al pomodoro fresco e scaglie di primo sale 18

#### Pesce e Carne

Fritto misto di pesce (triglie, totanetti, acciughe e gamberi) e verdure croccanti con salsa allo zenzero e lime 32

Tagliata di manzo con olio alle erbe, patate speziate e bietolina di campo 24

Pescato del giorno alla Ligure 36

#### Un po' di dolcezza

Selezione di gelato 12

Torta caprese 14

Tagliata di frutta 12

Fior di frutta 18

*Coperto 3*

*I prezzi sono in euro iva inclusa*

\* Prodotto surgelato all'origine

#### Allergie e Intolleranze Alimentari

Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n°1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in sala.

---

## MENU “À LA CARTE”

### EIGHT BITES

DISPONIBILE DALLE 15:00 ALLE 19:00

Pizza Margherita Cotta a legna\* 20

Aggiungi:

Crudo di Parma 4

Prosciutto cotto 3

Extra formaggio 3

Focaccia di Recco al formaggio\* 19

Mozzarella di bufala D.O.P. con insalatina di pomodoro costoluto e carciofini arrostiti 19

Panino con Hamburger\* di Angus Irlandese, chutney di Cipolla di Tropea e salsa alla senape in grani 24

Farinata di ceci\* con composta di melanzane alla menta e alici marinate 16

Insalata mista di stagione con tofu grigliato 14

Insalata di fagioli borlotti, cipolla di Tropea, indivia belga e Tonno sott'olio 15

Caesar salad 17

*I prezzi sono in euro iva inclusa*

\* Prodotto surgelato all'origine

#### Allergie e Intolleranze Alimentari

Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n°1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in sala.

---

## MENU “À LA CARTE”

### CENA

#### Per iniziare

Polpo\* arrostito con hummus di ceci al coriandolo, riduzione di cozze e sedano in agrodolce 22

Tartare di gamberi di Santa, aria di chinotto e croccante di riso al lime 38

Zucchina in doppia cottura: Il fiore di zucca fritto con ricotta di pecora, bufala fumé e zucchine alla scapece 18

#### Carboidrati

Bavette con vellutata di asparagi, vongole e nocchie tostate 24

Mezzi paccheri con melanzane affumicate, pomodorini semi dry e cremoso di ricotta al forno 21

Spaghetto con totanetti nostrani, olive Taggiasca e pinoli 24

#### Pesce e Carne

Bistecca di tonno\* in crosta di pistacchio e verdure saltate con salsa teriyaki 25

Pescato del giorno alla Ligure 36

Fritto misto di pesce e verdure con salsa allo zenzero 32

Spalla di vitello cotto a bassa temperatura scottata alle erbe con patate novelle e cipolle fondenti 29

#### Un po' di dolcezza

Selezione di gelato 12

Torta caprese 14

Tagliata di frutta 12

Fior di frutta 18

*Coperto 3*

*I prezzi sono in euro iva inclusa*

\* Prodotto surgelato all'origine

#### Allergie e Intolleranze Alimentari

Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n°1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in sala.