



## MENU LUNCH

### ANTIPASTI - STARTERS

Insalatina di mare alla Ligure con “frisceau” di alghe marine

*Ligurian seafood salad with seaweed traditional dumplings*

28,00

Tartare di tonno rosso\*\*\* con guacamole e finocchi marinati

*Bluefin tuna tartare\*\*\* with “guacamole” and marinated fennel*

24,00

Insalata “Cundigiun” alla Genovese

*Traditional Genoese salad with potato, tomato, hard boiled egg, string beans, black olives*

19,00

Caprese di mozzarella di bufala, carciofini arrostiti e pomodori costoluto

*Buffalo mozzarella cheese, roasted artichokes and local tomatoes*

20,00

Insalatina di misticanza stagionale con pomodori e feta

*Seasonal Salad with tomatoes and feta cheese*

18,00

Culatello di Zibello con Melone o Fichi (in base alla stagione)

*“Culatello” from Zibello with melon or figs (according to the season)*

38,00



## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Trofie con pesto della casa (aggiunta di Gamberi di Santa Margherita 8,00)

*Ligurian short pasta with home made pesto sauce  
(additional extra of Santa Margherita prawns 8,00)*

28,00

Pansoti in salsa di Noci

*Ligurian ravioli, vegetables and herbs filling, served with walnut sauce*

30,00

Spaghetti allo scoglio

*Spaghetti with seafood and herbs*

32,00

Gnocchetti con vongole, crema di zucchine in fiore e nocciole

*Potato "gnocchi" dumplings with clams, cream of courgettes flowers and hazelnuts*

24,00



## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Pescato del giorno alla ligure secondo disponibilità del mercato

*Fresh fish from the catch of the day with potatoes, tomatoes and local black olives*

42,00

Grigliata mista di pesce e crostacei del giorno (min. 2 persone)

*Fresh fish and crustaceans from the Gulf broiled or baked in the oven*

45,00

Cotoletta di vitello fritta con rucola,  
pomodorini e parmigiano

*Fried veal cutlet with arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese*

26,00

Tagliata di manzo,  
patate speziate e verdura di stagione

*Sliced beef, spicy potatoes and vegetables in season*

28,00

Zucchina farcita e il suo fiore con mozzarella di bufala affumicata,  
crema di peperoni arrostiti

*Stuffed zucchini and its flower with smoked buffalo mozzarella, roasted pepper cream*

22,00



## DESSERTS

Cremoso al cioccolato fondente con crumble alle mandorle,  
frutto della passione e fili di peperoncino

*Dark chocolate mousse, almond crumble, passion fruit and chili threads*

15,00

Semifreddo alle albicocche e yogurt con dacquoise alle mandorle

*Apricot and yoghurt parfait with almond "dacquoise" meringhe*

12,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

*Fresh fruit platter in season*

15,00

Gelati e sorbetti a scelta

*Selection of ice-cream and sorbet*

12,00



## MENÙ DINNER

### ANTIPASTI - STARTERS

Carpaccio di gamberi di Santa Margherita\*\*, aria di chinotto e croccante di riso nero al lime

*Santa Margherita shrimps' carpaccio\*\*, "chinotto" citrus foam and crispy black rice with lime*

38,00

Tartare di tonno rosso\*\*\* con guacamole e finocchi marinati

*Bluefin tuna tartare\*\*\* with "guacamole" and marinated fennel*

24,00

Polpo arrostito\* con gazpacho al pomodoro, con sponge alle olive taggiasche e chips di cipollotti

*Roasted octopus\* with tomato gazpacho, local black olives sponge and spring onion chips*

26,00

Caprese di mozzarella di bufala D.O.P, carciofini arrostiti e pomodorini

*D.O.P. Buffalo mozzarella cheese with grape tomatoes salad and roasted artichokes*

20,00

Insalatina di misticanza stagionale e pomodoro costoluto e feta Greca

*Seasonal mixed salad with local tomatoes and feta cheese*

12,00



## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Trofie con pesto della casa (aggiunta di Gamberi di Santa Margherita 8,00)

*Ligurian short pasta with home made pesto sauce  
(additional extra of Santa Margherita prawns 8,00)*

28,00

Pansoti in salsa di Noci

*Ligurian ravioli, vegetables and herbs filling, served with walnut sauce*

30,00

Gnocchetti con vongole, crema di zucchine in fiore e nocciole

*Potato "gnocchi" dumplings with clams, cream of courgettes flowers and hazelnuts*

24,00

Bavette all'astice con la sua bisque e tè matcha

*Lobster with linguine pasta reduced lobster sauce and matcha tea*

34,00

Spaghetti con pomodoro fresco, olive taggiasche e scaglie di provolone Agerolese

*Spaghetti with fresh tomatoes, local black olives and flakes of Agerola semi-matured cheese*

18,00



## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Pescato del giorno alla griglia, al forno o al sale, secondo disponibilità del mercato

*Fresh fish from the catch of the day broiled, baked or in salt, according to market availability*

42,00

Grigliata mista di pesce e crostacei del giorno (min. 2 persone)

*Fresh fish and crustaceans from the Gulf broiled or baked in the oven*

45,00

Frittura di gamberi e calamari\* con salsa allo zenzero e limone

*Fried prawns, calamari\* with ginger and lemon sauce*

35,00

Cotoletta di vitello fritta con rucola,  
pomodorini e parmigiano

*Fried veal cutlet with arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese*

26,00

Tagliata di manzo, patate speziate  
e verdura di stagione

*Sliced beef, spicy potatoes and vegetables in season*

28,00



## DESSERTS

Cremoso al cioccolato fondente con crumble alle mandorle,  
frutto della passione e fili di peperoncino

*Dark chocolate mousse, almond crumble, passion fruit and chili threads*

15,00

Semifreddo alle albicocche e yogurt con dacquoise alle mandorle

*Apricot and yoghurt parfait with almond "dacquoise" meringhe*

12,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

*Fresh fruit platter in season*

15,00

Gelati e sorbetti a scelta

*Selection of ice-cream and sorbet*

12,00





Prezzi in Euro/Prices in Euro – Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price – Coperto/Service charge € 8,00

## 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.

\* Prodotto gelo.

\*\* In assenza del prodotto fresco il servizio sarà garantito con prodotti surgelati di qualità.

\*\*\* *Alcuni prodotti acquistati freschi sono conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.*

### *Food Allergy*

*Food allergy information: certain dishes may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n° 1169/2011. For further information on ingredients and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.*

\* *Frozen product.*

\*\* *In the absence of fresh products, the service will be provided with high-quality frozen products.*

\*\*\* *Some products purchased fresh are stored at low temperatures to ensure quality, freshness and availability.*