

Antipasti

LA PARMIGIANA IN BOCCA

Eggplant Parmigiana Glazed with Tomato and 24-Month-Old Parmesan Cheese 18
(1,5,7,8)

L'UOVO CROCCANTE

The soft and crispy egg served with Lunigiana "piccantino" fondue and prized black truffle 20
(1,3,7)

BATTUTA DI FILETTO E TARTUFO NERO

Knife-cut beef fillet and black truffle 24
(3)

ALICI NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Anchovy variations: stuffed anchovy, marinated anchovy in oil and lemon, fried anchovy, and a sandwich with burrata and salted anchovy 20
(1,3,4,7,12)

VERZETTE DI MARE

Baked cappage, stuffed with potatoes and skate, served with its seafood reduction 18
(4)

CAPPON MAGRO (PIATTO DELLA TRADIZIONE)

Steamed fish salad, molluscs and crustaceans, vegetables, green sauce, bread biscuit, Monterosso anchovies and hard-boiled egg 28
(1,2,3,4,12,14)

CRUDO DI MARE

Selection of raw fish and shellfish from our sea 40
(2,3,4,6)

Primi

GNOCCHI E "PESTO LIGURE"

Handmade potato gnocchi and traditional Ligurian pesto made with a mortar and pestle. 18
(3,8)

RISOTTO ALLA BEUILLABASSE E SEPIE

Carnaroli rice "Riserva San Massimo", creamed with bouillabaisse and cuttlefish 22
(2,4,7,14)

SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE

Spaghetti "Pastificio Felicetti" with seafood 24
(1,2,4)

PACCHERI E BOTTARGA

Paccheri with clams, Piccadilly tomatoes and fresh Favignana red tuna bottarga 25
(1,4,14)

BOTTONI CARBONARI

Fresh pasta buttons, filled with "carbonara", on raw red prawns and raw ham powder 26
(1,2,3,7)

Secondi

BACCALA' E CARCIOFI

Morro cod in cooking oil, Fried artichoke and its cream
(1,4)

28

CALAMARO MARE NOSTRUM

Stuffed squid like a "stuffed muscle", tomato and mussels from our sea
(1,14)

26

TONNO ALLA WELLINGTON

Yellowfin tuna in a puff pastry crust, Taggiasca olives, raw ham, carrots and Port reduction
(1,3,4,7,10)

28

PESCATO LIGURE

Fish of the day baked in its aromatic broth served with seasonal vegetables
(4)

29

COSTINE BBQ

BBQ-glazed Angus ribs with baked potatoes
(4,6,10)

24

FILETTO AL PEPE VERDE

Beef fillet with green pepper and seasonal vegetables
(7)

34

THE BREAD, FOCACCIA, PASTA, FILLINGS AND DESSERTS ARE ALL HOMEMADE. COVER CHARGE 4

Regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

PLEASE COMMUNICATE ANY ALLERGIES AND INTOLERANCES WHEN ORDERING.

IL PESCE VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA IN CONFORMITÀ CON IL REGOLAMENTO CE 853/2004. PER GARANTIRE LA QUALITÀ COSTANTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI NOSTRI PIATTI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI A CONGELAMENTO*. QUESTO PROCESSO PERMETTE DI PRESERVARE AL MEGLIO LA FRESCHEZZA E LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE DEL PESCE CHE SERVIAMO