



COME ORDINARE

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1 Cerca il tavolo | 4 Effettua il pagamento |
| 2 Compila il menù | 5 Attendi al tavolo |
| 3 Consegnalo alla cassa | 6 Sparecchia il tavolo |

N. TAVOLO

* IL FRITTO

	Q.tà	Cono	Q.tà	Barchetta
FRITTURA DEL GOLFO	7,00 €	9,90 €
ACCIUGHE FRITTE	5,00 €		
ACCIUGHE IMPANATE	7,00 €	9,90 €
ACCIUGHE RIPIENE	9,90 €
CALAMARI O TOTANI FRITTI	8,00 €	11,00 €
BOCCONCINI DI BACCALA'	7,00 €	9,90 €

* I PIATTI

	Q.tà
CAPPON MAGRO pesce bianco, verdure, mazzancolle, cozze, salsa verde 12,00 €
IL NOSTRO TONNO GRIGLIATO tagliata di tonno, galletta, ratatouille di verdure, pomodorini confit 9,90 €
TAGLIATA DI SALMONE IN CROSTA DI SPECK con patate e pomodorini confit 9,90 €
ORATA RIPIENA AL FORNO orata sfilettata ripiena con verdure 9,90 €
IL PIATTO UNICO filetto di branzino, riso venere, patate e verdure 9,50 €

* CONTORNI

	Q.tà
MISTO VERDURE AL FORNO 4,00 €
PATATE AL FORNO 3,50 €
FAGIOLINI AL VAPORE 4,00 €

* POKE MUSSE

	Q.tà
POLPO polpo cotto, riso bianco, insalata, edamame, ceci, cavolo cappuccio, uovo sodo, cipolla crispy, salsa tzaziki, salsa di soia 8,90 €
TONNO tonno crudo, riso bianco, insalata, cetriolo, carote, cipolla caramellata, mais, semi di zucca, guacamole, salsa di soia 8,90 €
SALMONE salmone crudo, riso venere, insalata, alga, pomodorini confit, champignon, ananas, semi di sesamo, mayo miso, salsa di soia 8,90 €
GAMBERO gambero in agrodolce piccante, riso venere, ananas, edamame, alga, cavolo cappuccio, granella di nocciola, salsa teryaki, champignon 8,90 €
VEGANA riso bianco e riso venere, pomo- dorini confit, avocado, ananas, edamame, ceci, carote, cipolla crispy, salsa di soia, olio evo 8,90 €

* IL CRUDO

	Q.tà
TARTARE DI TONNO tonno, riso bianco, granella di nocciole, alghie wakame, pomodori confit 9,00 €
TARTARE DI SALMONE salmone, guacamole, petali di mandorla, cipolla caramellata 9,00 €
BIS DI TARTARE tonno e salmone 9,00 €
IL GRAN CRUDO DI MARE bis di tartare, i marinati, gambero rosa del Mediterraneo 14,00 €
OSTRICHE FIN DE CLAIRE Cad. 2,50 €

* IL FOCACCOTTO GENOVESE

	Q.tà
ANCIUA Burrata, acciughe, pesto 4,50 €
BRANDA Baccalà mantecato 4,50 €
SCIUSCIA' SCIURBI' Totani o calamari piccanti 4,50 €

* I PANINI

	Q.tà
POLPO AL NERO polpo fritto, cipolla caramellata, guacamole, misticanza, mayo teryaki 8,90 €
GAMBERI gamberi in salsa agrodolce piccante, stracciatella di burrata, misticanza, cipolla crispy 8,90 €
FOCACCIA LIGURE tagliatelle di seppia, pesto, cavolo cappuccio, salsa tzaziki, granella di nocciole 8,90 €

* LE PROPOSTE DELLA LAVAGNA

PASTA FRESCA DEL GIORNO:	7,00 €
..... A B C	

GASTRONOMIA DEL GIORNO:	7,00 €
..... D E F G H I L M	

Ogni giorno offriamo pietanze fuori menu'
preparate con quello che il mare ci offre.
Controlla la lavagna e scopri i piatti pensati
dalla nostra cucina ...
E per i vostri bimbi:

TROFIE AL PESTO 6,00 €
-----------------	--------------

* DOLCI

	Q.tà
CHEESECAKE AL GIANDUIA 4,50 €
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI 4,50 €
ESOTICO COCCO E MANGO 4,50 €
LINGOTTO AL CAFFÈ E CIOCCOLATO 4,50 €

NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI AI PIATTI

Tutti i nostri prodotti vengono abbattuti ad una temperatura di -40°C per minimizzare i rischi sulla sicurezza degli alimenti. Abbattere un alimento significa sottoporlo ad un abbassamento di temperatura in tempi così brevi da ridurre al minimo la proliferazione batterica ed il conseguente rischio per la salute del consumatore.

*prodotto congelato/surgelato



COME ORDINARE

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1 Cerca il tavolo | 4 Effettua il pagamento |
| 2 Compila il menù | 5 Attendi al tavolo |
| 3 Consegnalo alla cassa | 6 Sparecchia il tavolo |

N. TAVOLO

ACQUA

Q.tà

- | | |
|-------------------|--------|
| NATURALE 0,5 LT. | 1,00 € |
| FRIZZANTE 0,5 LT. | 1,00 € |

BIBITE

Q.tà

- | | |
|--------------------------------|--------|
| COCA COLA 33 CL. | 2,50 € |
| COCA COLA ZERO 33 CL. | 2,50 € |
| FANTA 33 CL. | 2,50 € |
| SPRITE 33 CL. | 2,50 € |
| ESTATHE' PESCA 33 CL. | 2,50 € |
| ESTATHE' LIMONE 33 CL. | 2,50 € |
| ACQUA TONICA FEVER-TREE 20 CL. | 2,50 € |
| CHINOTTO PORTOFINO 25 CL. | 3,00 € |
| FESTIVO PORTOFINO 25 CL. | 3,00 € |
| CRODINO | 2,50 € |

BIRRE

Q.tà

- | | |
|---|--------|
| ICHNUSA 33 CL.
Lager - Sardegna | 3,00 € |
| ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL.
Lager NON FILTRATA - Sardegna | 3,00 € |
| PALMARIA ALE-IPA 33 CL.
Birrifificio del Golfo (La Spezia) | 5,00 € |
| ANCIUA - TIPO KOLSCH 33 CL.
Birrifificio del Golfo (La Spezia) | 5,00 € |
| ORATA - GOLDEN ALE 33 CL.
Birrifificio del Golfo (La Spezia) | 5,00 € |

COCKTAILS

Q.tà

- | | |
|--|--------|
| ZENA
corochinato, spumante, seltz, fetta lime, ciuffo di menta | 6,00 € |
| SPRITZ EVOLUTO
basanotto, spumante, selz, lime essiccato, ciuffo di menta | 6,00 € |
| APEROL SPRITZ
aperol, spumante, selz, arancio essiccato | 6,00 € |
| CARUGGIO MULE
amaro camatti, succo lime, ginger beer, lime essiccato, ciuffo di menta | 7,00 € |
| CONTE DEI VICOLI
campari, vermouth bagascio, gingino, arancio essiccato | 7,00 € |
| BAXAICO
succo lime, basilico fresco, sciroppo di zucchero, rum bianco, lime essiccato | 7,00 € |
| GINOENSIS FITZ
succo limone, sciroppo di zucchero, ginoensis, seltz, limone essiccato | 7,00 € |
| GIN TONIC
gin, acqua tonica, limone essiccato, bacca ginepro | 8,00 € |
| ANANASSO
analcolico a base di ananas | 6,00 € |
| U RUSSO
analcolico a base di frutti di bosco | 6,00 € |

LA CARTA DEI VINI

I BIANCHI

Q.tà bicch. Q.tà bott.

- | | | |
|---|--------|---------|
| MANIMAN bianco fermo
Andrea Bruzzone | 3,00 € | 12,00 € |
| VERMENTINO bianco fermo
Colli di Luni Sempiternus Federici | 4,50 € | 18,00 € |
| BULLEZZUMME bianco mosso
Andrea Bruzzone | | 15,00 € |
| PIGATO bianco fermo
Riviera ligure di Ponente Terrae | | 18,00 € |
| LANGHE BIANCO bianco fermo
In Amphoris Ronchi | | 20,00 € |
| GEWURZTRAMINER bianco fermo
Raetia | | 21,00 € |
| SALINA BIANCO bianco fermo
Colosi | | 18,00 € |

I ROSATI

Q.tà bicch. Q.tà bott.

- | | | |
|---|--------|---------|
| ROSATO LIGURIA DI LEVANTE
rosato fermo
Sempiternus Federici | 4,50 € | 18,00 € |
| DUE PALME IGP rosato fermo
Salento Rosalita | 3,00 € | 12,00 € |
| BULLEZZUMME rosato mosso
Andrea Bruzzone | | 15,00 € |

I ROSSI

Q.tà bicch. Q.tà bott.

- | | | |
|--|--------|---------|
| ROSSESE DI DOLCEACQUA
rosso fermo
E Prie Anfosso | 4,50 € | 18,00 € |
|--|--------|---------|

BOLLICINE

Q.tà bicch. Q.tà bott.

- | | | |
|--|--------|---------|
| SPUMANTE
Extra dry Gran Cuvee
Tre Ville | 3,50 € | 14,00 € |
| SPUMANTE BRUT AXILLA
Andrea Bruzzone
Made in Liguria by Zena | | 18,00 € |
| SPUMANTE ROSE
Casa Coller | 3,50 € | 14,00 € |
| FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE
Ca' del Bosco | | 40,00 € |
| BELLAVISTA | | 40,00 € |
| CHAMPAGNE
Autreau brut premiere cru | | 45,00 € |

AMARI

3,00

VIENI A SCOPRIRE ANCHE
IL NOSTRO APERITIVO EVOLUTO

