

MENU' ENGLISH

APPETIZERS

Salami and chees plate (for two people) (tagliere di salumi e formaggi)	€17,00
Mussel soup (zuppetta di cozze)	€ 9,00
Robiola and Truffle scones (focaccine robiola e tartufo)	€10,00

FIRST DISHES

Black sea bass Ravioli, with bottarga, tomatoes and saffron (Ravioli neri di branzino)	€15,00
Spaghetti with seafood (spaghetti allo scoglio)	€13,00
Meat ravioli with meat sauce (ravioli au tuccu)	€10,00
Trofie with pesto (trofie al pesto)	€10,00
Pansoti with walnut sauce (pansoti al sugo di noci)	€10,00

SECOND DISHES

Sea bream ligurian style (orata alla ligure)	€13,00
Fish fried (frittura di pesce)	€15,00
Sliced beef with grana and rocked salad (tagliata di fassona con grana e rucola)	€15,00

Stockfish ligurian style (stoccafisso accomodato)	€12,00
Fried frogs (rane fritte)	€13,00
Tartare with Truffle (battuta di chianina al tartufo)	€20,00
Veal Cheek Braised in Dolcetto d'alba (Guancia di vitellone brasata al dolcetto d'alba)	€14,00

SIDE DISHES

French fries (patatine fritte)	€ 3,70
Mixed salad (insalata mista)	€ 3,70
Sauted vegetables	€ 5,00

DESSERTS

Panna cotta	€ 5,50
Tiramisù	€ 5,50
Bunet	€ 5,50
Lemon sorbet (sorbetto al limone)	€ 4,00

DRINKS

Water ½ l	€ 1,50
Water 1l	€ 2,50
Soft drinks	€ 3,00
Coffee	€ 1,20

<u>SERVICE</u>	€ 2,50
-----------------------	--------

MENU' FRANCAIS

APERITIFS

Assiette de Salami et de Fromage (pour deux personnes) (Tagliere di salumi e formaggi)	€17,00
Soupe del moules (zuppetta di cozze)	€ 9,00
Beignets robiola et Truffle (focaccine robiola e tartufo)	€10,00

FIRST DISHES

Ravioles de Bar Noir à la Poutargue, tomates cerises et Sarfan (Ravioli neri di branzino)	€15,00
Spaghetti aux moules (spaghetti allo scoglio)	€13,00
Ravioli avec sauce de viande (ravioli au tuccu)	€10,00
Trofie au pesto (trofie al pesto)	€10,00
Pansoti avec la sauce de noix (pansoti al sugo di noci)	€10,00

SECOND DISHES

Daurade ligurien avec olives, tomates et pin (orata alla ligure)	€13,00
Poisson frit (frittura di pesce)	€15,00
Boeuf en tranches (tagliata di fassona con grana e rucola)	€15,00

Stockfish ligurien (stoccafisso accomodato)	€12,00
Grenouilles frits (rane fritte)	€13,00
Tartare avec Truffle (battuta di chianina al tartufo)	€20,00
Joue de Veau Braisée au Dolcetto d'Alba (Guancia di vitellone brasata al dolcetto d'alba)	€14,00

SIDE DISHES

Frites (patatine fritte)	€ 3,70
Salade mixte (insalata mista)	€ 3,70
Sauted vegetables	€ 5,00

DESSERTS

Panna cotta	€ 5,50
Tiramisù	€ 5,50
Bunet	€ 5,50
Lemon sorbet (sorbetto al limone)	€ 4,00

DRINKS

Eau 1/2 l	€ 1,50
Eau 1l	€ 2,50
Soft drinks	€ 3,00
Coffee	€ 1,20

SERVICE	€ 2,50
---------	--------

MENU' ESPANOL

APERITIVOS

Plato de Salame y queso(para dos personas) (Tagliere di salumi e formaggi)	€17,00
Sopa dei mejillones (zuppetta di cozze)	€ 9,00
Bollos y Trufa (focaccine robiola e tartufo)	€10,00

FIRST DISHES

Ravioli negri de Lubina con botarga, tomates cherry y Azafràn (Ravioli neri di Branzino)	€15,00
Spaghetti con mejillones (spaghetti allo scoglio)	€13,00
Ravioli de carne con salsa de carne (ravioli au tuccu)	€10,00
Trofie al pesto (trofie al pesto)	€10,00
Pansoti con salsa de nueces (pansoti al sugo di noci)	€10,00

SECOND DISHES

Besugo con oliva, tomates y tuerca pinos (orata alla ligure)	€13,00
Pescado frito (frittura di pesce)	€15,00
Carne en rodajas (tagliata di fassona con grana e rucola)	€15,00

Carrillera de Tenera Estofada en Dolcetto d'Alba (Guancia di vitellone Brasata al docetto d'alba)	€14,00
Stockfish ligurian style (stoccafisso accomodato)	€12,00
Ranas fritas (rane fritte)	€13,00
Tartare con trufa (battuta di chianina al tartufo)	€12,00

SIDE DISHES

Patatas fritas (patatine fritte)	€ 3,70
Ensalada mezclada (insalata mista)	€ 3,70
Sauted vegetables	€ 5,00

DESSERTS

Panna cotta	€ 5,50
Tiramisù	€ 5,50
Bunet	€ 5,50
Lemon sorbet (sorbetto al limone)	€ 4,00

DRINKS

Agua 1/2 l	€ 1,50
Agua 1l	€ 2,50
Soft drinks	€ 3,00
Coffee	€ 1,20

<u>SERVICE</u>	€ 2,50
-----------------------	--------