

CUCINA

— panza affamà no sente raxon —

APERITIVO / PARA COMPARTIR

- Tagliere Misto
tabla mixta de embutidos y quesos italianos (L) **GF** 15,90
- Patatas al Horno
con ajo, romero y salvia **VEGAN GF** 5,00
- Aceitunas
cocktail mixto de aceitunas italianas **VEGAN GF** 2,50
- Panizza de Savona
palitos fritos a base de harina de garbanzos **VEGAN GF** 4,50
- Formaggetta e Olive
queso fresco de vaca (L) **V GF** 7,50
- Tarta Artesana Pasqualina **V**
rellena con acelga, parmesano y ricotta (H/L/G/FS) 11,90
- Brandacujun Genovès
Bacalao mantecado al estilo genovès (G/P) 8,70

ANTIPASTI / ENTRANTES

- Burratina Caprese
con tomate y pesto genovès (L/FS) **V GF** 9,20
- Vitello Tonnato
ternera con mayonesa casera de atún (H/M/P) **GF** 9,90
- Zimino de Garbanzos
auténtica sopa genovès **VEGAN GF** 8,50
- Porcini Fritti
ceps de temporada empanados y fritos (G/H) **V** 11,00
- Verduras Genovès Rellenas
con mortadella, ricotta y parmesano (G/L/H/FS) 10,50
- Pulpo, Patatas & Stracciatella
con salsa verde genovès (P/L/FS/H) **GF** 12,50

INSALATE / ENSALADAS

- Cundigium de Liguria **GF**
mixto de verduras con huevo, atún y anchoas (H/P) 9,70
- Caesar Salad
con pollo, guanciale, parmesano y su salsa (G/L/H) 11,50

FOCACCIERIA / GENOVESE

- Focaccia Artesana **VEGAN** 2,20
- Surtido de Focaccia **VEGAN** 4,10
- Prosciutto Crudo di Parma
con straciatella y tomate (G/L) 9,00
- Prosciutto Cotto di Parma
con fontina y ensalada (G/L) 8,00
- Mortadella IGP
con stracchino y ensalada (G/L) 8,50
- Pomodoro & Mozzarella **V**
con tomate y pesto genovès (G/L) 8,90

SECONDI PIATTI / MAR Y TIERRA

- Solomillo de Vaca Vieja (190g)
con crema de patatas y pimiento asado **GF** 23,00
- Brasato al Nebbiolo (150g)
Estofado de vacuno al vino tinto con patatas al horno **GF** 17,50
- Lubina Salvaje a la Ligure (200g)
en constra de patatas con tomate cherry, aceitunas
alcaparras y piñones (FS/P) **GF** 23,50
- Bacalao de Islandia (150g)
con crema de zanahoria y setas de temporada (G/L/P) **GF** 15,50

DOLCI / POSTRES

- Tiramisù (H/L) **V** 5,00
- Panna Cotta (L) **VGF** 4,50
- Coulant de Chocolate (H/L/G/FS) **V** 6,00
- Cheesecake de Ricotta (H/L/G/FS) **V** 6,00
- Gnocchetti al Cioccolato (H/L/FS) **V GF** 5,00

PASTA / PESTO GENOVESE

100% ALBAHACA ECO DOP PROCEDENTE DIRECTAMENTE DE NUESTROS CAMPESINOS DE LIGURIA. SIN INTERMEDIARIOS.

- Trofie al Pesto DOP Liguria **V**
con patatas y judías verdes (G/FS/L) 12,50
- Gnocchi al Pesto DOP Liguria **V**
con judías verdes (G/FS/L/H) 13,00
- Trenette al Pesto DOP Liguria **V**
con patatas y judías verdes (G/FS/L) 13,50



PASTA / MÀS PASTA

GLUTEN FREE: PASTA DE QUINOA // SOLICITAR PROPUESTAS **VEGAN**

- Caserecce Carlofortina
con atun rojo, pesto Dop y tomate cherry (G/L/P/FS) 14,50
- Maccheroncino Carbonara
con guanciale, huevo y pecorino romano (G/L/H) 13,50
- Tagliatelle ai Funghi Porcini
con setas frescas de temporada, ajo y perejil (G/L) **V** 15,10
- Ravioli Burro & Salvia
rellenos con carne y borrajas genovès (G/L/H/FS) 13,20
- Pansotti con Salsa Genovès de Nueces
rellenos de acelgas y queso ricotta (G/H/L/FS) **V** 13,50
- Fettuccine al Ragù Casero de Ternera
el clásico, al estilo de Bologna (G/L) 13,50
- Chicche al Gorgonzola Dolce DOP
Gnocchi de patatas con aceite de trufa blanca (G/L/H) **V** 13,70
- Paccheri con Pulpo alla Puttanesca **V**
con tomate cherry, aceitunas y alcaparras (G/P) 15,50
- Spaghettonne con Bacalao, Cacioc'Pepe
con bacalao, pinones y Pecorino (G/L/P/FS) 14,50
- Crema di Scampi **V**
con tomate, gambas y cigalas (P/L) **GF** 17,00
- Porcini y Gorgonzola **V**
con setas de temporada y queso Gorgonzola DOP (L) **GF** 16,00

RISOTTI / ARROCES

(G) GLUTEN - (L) LACTOSA - (H) HUEVOS - (M) MOSTAZA - (P) PESCADO - V: VEGETARIANO - VEGAN: VEGAN - GF: GLUTEN FREE



FUORICARTA

ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA
CONSULTAR LOS

PLATOS DEL DÍA.