

OSTERIA

GENOVESE

APERITIVO

Focaccia Artesana (G) 🌱	3
Surtidos de Focaccia (G) 🌱	4,5
Panizza de Savona 🌱	5
Formaggetta y Aceitunas Taggiasca (L) 🍃	9,5
Aperol Spritz ☯	7
Negroni de Albahaca ☯	7
Corochinato - L'Asinello ☯	4

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Focaccia al Formaggio (G/L) 🍃	13
Focaccia <i>Pizzata</i> con Anchoas, Tomate y Alcachofas (G/L/P) 🍃	15
Con Mortadella IGP y Pesto Genovese (G/L/FS)	15
Con Pancetta Piacentina DOP y Cebollas (G)	16
Con Alcachofas Confitadas (G) 🍃	15

ANTIPASTI

Verduras Genoves Rellenas (H/G/L/FS)	12
Tarta Artesana <i>Pasqualina</i> de Alcachofas (H/G/L/FS) 🍃	11
Vitello Tonnato <i>Sous-Vide</i> (H/M/P)	12
Flan al <i>Preboggion</i> con Crema de Pecorino (H/L) 🍃	13
Boquerones Rellenos Fritos (L/H/G/P)	13

PASTA AL PESTO GENOVESE

<i>Trofie</i> al Pesto DOP con judias verdes y patatas (G/FS/L) 🍃	14
Gnocchi al Pesto DOP con judias verdes (G/FS/H/L) 🍃	15

PRIMI PIATTI

<i>Pansoti</i> con Salsa de Nueces (G/L/H/FS) 🍃	15
Ravioli de Borrajas con Ragout <i>Au-Tuccu</i> (FS/G/L/H)	16
Trenette con Alcachofas, Bottarga y Pecorino (G/L/P)	15
Gnocchi al Gorgonzola Dolce DOP con Trufa Negra (G/L/H) 🍃	16
Risotto de Gambas y Cigalas (P/L) 🌱	18

SECONDI PIATTI

Bacalao de Islandia a " <i>Zeneize</i> " (FS/P)	17
Brasato al Vino Tinto <i>Rossese</i> con Patatas	19

DOLCI

Tiramisu (G/H/L) 🍃	5,5
Pastel de la Abuela con Caramelo Salado (FS/H/G/L) 🍃	6,5
Panna Cotta (L) 🍃	5
Sablè de Manzana con Helado de Canela (H/L/G/FS) 🍃	6,5
Sorbete/Helado del dia 🍃	4