

APERITIVO / PARA COMPARTIR

Boqueròn Relleno <i>por unidad</i> de acelga, mejorana y parmesano (L/P/H/G)	2,10
Tagliere Misto tabla mixta de embutidos y quesos italianos (L)	15,90
Patatas al Horno VEGAN con ajo, romero y salvia	5,00
Aceitunas VEGAN cocktail mixto de aceitunas italianas	2,50
Panizza de Savona VEGAN palitos fritos a base de harina de garbanzos	4,50
Formaggetta e Olive V queso fresco de vaca (L)	7,50
Tarta Artesana <i>Pasqualina</i> V Pregunta por los sabores del día (H/L/G/FS)	11,90

ANTIPASTI / ENTRANTES

Burratina Caprese V con tomate y pesto genovés (L/FS)	9,20
Vitello Tonnato ternera con mayonesa casera de atún (H/M/P)	9,90
Verduras de la Huerta Km0 VEGAN mixto salteados de temporada	8,90
Polpette della Nonna fritas en costra de focaccia (G/L/H)	9,50
Verduras Genovés Rellenas de mortadella, ricotta y parmesano (G/L/H/FS)	10,50
Frisceu de Bacalao Bacalao frito en tempura con cebolla roja caramelizada (G/P)	9,70
Tartare de Atùn Rojo con straciatella y gazpacho de tomate (P/L)	12,50

INSALATE / ENSALADAS

Cundigiun de Liguria ensalada mixta con huevo duro, atún y anchoas (H/P)	9,70
Caesar Salad con pollo, guanciale, parmesano y su salsa (G/L/H)	10,20

CUCINA

— panza affamà no sente raxon —

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



PASTA / MÀS PASTA

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

Pansotti con Salsa Genovés de Nueces V rellenos de acelgas y queso ricotta (G/H/L/FS)	13,20
Orecchiette Carlofortina con atun rojo, pesto Dóp y tomate cherry (G/L/P/FS)	14,50
Maccheroncini Carbonara con guanciale, huevo y pecorino romano (G/L/H)	13,50
Ravioli Burro & Salvia rellenos de carne y borrajas genovés (G/L/H/FS)	12,90
Fettuccine al Ragù Casero de Ternera el clásico, al estilo de Bologna (G/L)	13,50
Chicche al Gorgonzola Dolce DOP V Gnocchi de patatas con aceite de trufa blanca (G/L/H)	13,50
Paccheri del Pescatore P con marisco, tomate cherry y un toque picante (G/P)	15,90
Spaghetti di Gragnano Almejas y Bottarga P con ajo, aceite EVO y guindilla picante	15,50

RISOTTI / ARROCES

Ai Frutti di Mare P con pescado y mariscos (P/L)	17,00
Giallo a la Milanese V con straciatella, azafrán y Parmesano (L)	15,00

FOCACCIA / 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 genovés (G/L)	8,90

SECONDI PIATTI / MAR Y TIERRA

Solomillo de Vaca Vieja (200g) con crema de patatas y pimiento asado	24,90
Jarrete de Cordero (300g) con texturas de zanahorias y polvo de regaliz	24,50
Lubina Salvaje a la Ligure (200g) en constra de patatas con tomate cherry, aceitunas alcaparras y piñones (FS/P)	23,70
Bacalao de Islandia (170g) con crema de pimientos y puerros crujentes (G/L/P)	16,10

DOLCI / POSTRES

Tiramisù (H/L) V	5,00
Panna Cotta (L) V	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	6,00

FUORICARTA

ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA
CONSULTAR LOS PLATOS DEL DÍA.



(G) GLUTEN - (L) LACTOSA - (H) HUEVOS - (FS) FRUTOS SECOS - (M) MOSTAZA - (P) PESCADO - **V: VEGETARIANO - VEGAN: VEGAN**