



IT

OSTAIA

ES

AUTENTICA CUCINA GENOVESE

PER PICAR

Focaccia Genovese Casolana (G)	3
Focaccia Genovese amb Ceba (G)	4
Olives Taggiasca	5
Panizza Fregit de Cigrons amb Maionesa de Alfàbrega (H)	6
Taula d'Embotits amb Formaggetta i Olives (L/FS/C)	15

ENTRANTS

Pastís Artesà Pasqualina amb Carxofes de Albenga (H/P)	13
Burrata amb Tomàquets Xerri i Pesto Genovès (L/FS)	12
Roast Beef "Tonnato" amb Salsa de Anxoves, Tonyina i Tàperes (H/M/P)	13
Brandacujun: Brandada de Baccallà amb Patates i Olives (FS/P/G)	10
Seitòns del Mar de Ligúria empanats i fregits (G/L/H/P)	12

CARN I PEIX

Buridda de Liguria: Sopa de Bacallà Sec Noruec a l'estil Genoves (FS/P/G)	18
Llobarro al Forn a "Zeneize" 200g amb Olives, Tomàquet, Tàperes i Pinyons i Patates (FS/P)	21
Stracotto Al Rossese: Llata Guisada 8 horas de Vedella al Vi Negre amb Patates (L)	19
Anec de Gla "in Porchetta" amb Patates al Forn	17

FOCACCIA AMB FORMATGE

Focaccia amb Formatge Stracchino Tradicional "Tipo Recco" (GL/V)	12
Pizzata amb Formatge Stracchino amb Anxoves, Tomàquet i Tàperes (G/L/P)	15
Focaccia "Tipo Recco" amb Pesto Genovès (G/L)	14

Compos la teva "Focaccia amb formatge"

Olives Taggiasca	1	Culatello IGP	4
Tomaquet Xerry	1	Mortadella IGP	3
Rucula	1	Salame Picant	2
Pesto Genovese	2	Anxovies	2

PASTA

Ravioli de Borratges i Mortadella "Au-Tuccu" amb Ragout Vermell de Vedella i Ceps (FS/G/L/H/C)	17
Mezza Manica alla Carbonara amb Guanciale, Ou, Parmesà i Pecorino (G/L/H/C)	15
Trofiette de Castagnes amb Pesto Genovese DOP, i Mongetes tendres i Patates (G/FS/L)	15
Pansoti de Bledes i Formatge Ricotta amb Salsa Genovès de Nous (G/L/H/FS)	16
Ravioli de Llobarro "Zembi d'Arzillo" amb Gambes i Escamarlans (P/H/G/L/FS)	18
Trenette "Burro & Ancieue" amb Mantega, Anxoves i Bottarga (P/H/G)	15
Autèntic Minestrone a la Genovese Sopa amb Verdures, Mongetes Pesto (L/FS/G)	14

- Vegetarià
- Vegà
- Picant

- (H) Ou
- (G) Gluten
- (L) Lactosa
- (C) Proc
- (FS) Fruits Secs
- (M) Mostassa
- (P) Peix

*Sense Gluten: Pasta de Quinoa a combinar amb qualsevol salsa.
** A tots els plats "Sense Gluten" hi pot haver contaminació creuada degut a l'utilitzo de farines de blat en altres preparacions.
*** Vegan: preguntar al personal por més opcions fora de carta.
**** Nens: Pasta amb Mantega/Pesto/Tomàquet 8€



Emporta't amb seguretat
els aliments
que no hagin consumit.



IT OSTAIA ES

AUTENTICA CUCINA GENOVESE

TO START

Homemade Focaccia Genovese (G)	3
Focaccia Genovese with Onion (G)	4
Taggiasca's Olives	5
Fried Chickpea's Panizza with Basil & Lime Mayonese (H)	6
Italian Cold Cuts Platter with Formaggetta and Olives (L/FS/C)	15

STARTERS

Pasqualina Artisan Cake with Seasonal Albenga's Artichokes (H/P)	13
Burrata with Cherry Tomatoes and Genovese Pesto (L/FS)	12
Roast Beef "Tonnato" with Mayo of Tuna, Anchovies and Capers (H/M/P)	13
Brandacujun: Creamed Stockfish with Potatoes, Olives and Pine Nuts (FS/P/G)	10
Flat Fried Anchovies from Liguria with Green Sauce (G/L/H/P)	12

FISH & MEAT

Buridda: Stock Fish Stew with Potatoes in Genoese Style (FS/P/G)	18
Oven Baked Seabass ^{200g} "a Zeneize" with Olives, Tomato, Capers, Potatoes & Pine Nuts (FS/P)	21
Rossese Red Wine Beef's Stew ^{8 horas} with Potatoes (L)	19
Bellota's Duck "in Porchetta" with Oven Baked Potatoes	17

FOCACCIA "Recco-Style"

Focaccia with Stracchino Cheese Authentic "Recco-Style" (GL/V)	12
Pizzata with Stracchino Cheese Anchovies, Tomatoes and Capers (G/L/P)	15
Focaccia "Recco-Style" with Genoese Pesto (G/L)	14

Make your "Focaccia Col Formaggio"

Taggiasca's Olives	1	Culatello IGP	4
Cherry Tomatoes	1	Mortadella IGP	3
Rocket Salad	1	Spicy Salami	2
Pesto Genovese	2	Anchovies	2

PASTA

Borrage's Ravioli "Au-Tuccu" with Beef & Porcini's Ragù (FS/G/L/H/C)	17
Mezza Manica alla Carbonara with Guanciale, Egg, Parmesan and Pecorino (G/L/H/C)	15
Chestnut's Trofiette with Pesto Genovese DOP, Green Beans & Potatoes (G/FS/L)	15
Chard & Ricotta Pansotti with Walnuts Sauce (G/L/H/FS)	16
Seabass Genoese's Ravioli "Zembi d'Arzillo" with Prawns and Norway Lobster's Sauce (P/H/G/L/FS)	18
Trenette "Burro & Anciué" with Butter, Anchovies and Bottarga (P/H/G)	15
Minestrone a la Genovese Vegetable's Soup with Beans and Pesto (L/FS/G)	14

- Vegetarian
- Vegan
- Spicy

- (H) Egg
- (G) Gluten
- (L) Lactose
- (C) Pork
- (FS) Dry-Fruits
- (M) Mustard
- (P) Fish

*Gluten Free: Quinoa Pasta can be combined with any of our sauces.

** In all "Gluten Free" dishes could have cross contamination for using flowers in other preparations in the same kitchen.

*** Vegan: Ask to our Staff for Extra-Menu Proposals.

**** Baby's Pasta: with Butter/Pesto/Tomatoe 8€



Bring Home
safely
your leftover food.



PARA PICAR

Focaccia Artesana Genovese (G)	3
Focaccia Genovese con Cebolla (G)	4
Aceitunas Taggiasca	5
Panissa Frita de Garbanzos con Mayo de Albahaca & Lima (H)	6
Tabla de Embutidos Italianos con Formaggetta Fresca y Aceitunas (L/FS/C)	15

ENTRANTES

Tarta Artesana Pasqualina con Alcachofas de Albenga (H/P)	13
Burrata con Tomate Cherry y Pesto Genovés (L/FS)	12
Roast Beef "Tonnato" con Salsa de Atún, Anchoas y Alcaparras (H/M/P)	13
Brandacujun: Bacalao Mantecado con Patatas, Aceitunas y Piñones (FS/P/G)	10
Boquerones del Mar de Liguria Empanados y Fritos (G/L/H/P)	12

CARNE Y PESCADO

Buridda Ligure de Stoccafisso Sopa de Bacalao Seco Noruego al estilo Genovés	18
Lubina al Horno "A Zeneize" 200g con Aceitunas, Alcaparras, Piñones y Patatas (FS/P)	21
Stracotto al Vino Rossese: Llata de Ternera Guisada 8 horas con Patatas (L)	19
Pato de Bellota Confitado "in Porchetta" con Patatas al Horno	17

FOCACCIA CON QUESO

Focaccia con Queso Stracchino Estilo Tradicional "Tipo Recco" (GL/V)	12
Pizzata con Queso Stracchino con Anchoas, Salsa de Cherry y Alcaparras (G/L/P)	15
Focaccia "Tipo Recco" con Queso Stracchino y Pesto Genovés (G/L)	14

Compones tu "Focaccia con queso"

Aceitunas Taggiascas	1	Culatello IGP	4
Tomate Cherry	1	Mortadella IGP	3
Rucula	1	Salame Piccante	2
Pesto Genovese	2	Anchoas	2

PASTA

Ravioli de Carne y Borraja "Au-Tuccu" con Ragù de Boletus y Ternera (FS/G/L/H/C)	17
Mezza Manica alla Carbonara con Guanciale, Huevo, Parmesano y Pecorino (G/L/H/C)	15
Trofiette de Castañas al Pesto Genovese DOP con Judias Verdes y Patatas (G/FS/L)	15
Pansotti de Acelga y Queso Ricotta con Salsa Genovés de Nueces (G/L/H/FS)	16
Ravioli de Lubina "Zembi d'Arzillo" con Gambas y Cigalas (P/H/G/L/FS)	18
Trenette "Burro & Anciue" con Mantequilla, Anchoas y Bottarga (P/H/G)	15
Auténtico Minestrone a la Genovese Sopa con Verduras, Alubias y Pesto (L/FS/G)	14



(H) Huevo (FS) Frutos secos
(G) Gluten (M) Mostaza
(L) Lactosa (P) Pescado
(C) Cerdo

*Sin Gluten: Pasta de Quinoa a combinar con cualquier de las salsas en carta.
** En todos los platos "Sin Gluten" puede haber contaminación cruzada debido al uso de harinas de trigo en otras preparaciones.
*** Vegano: preguntar al personal de sala para mas opciones fuera de carta.
**** Para los Niños: Pasta con Mantequilla/Pesto/Tomate 8€



Llévate con seguridad los alimentos que no has consumido.