

IT OSTAIA ES

PESTO DOP

FOCACCIA CASERA

APERITIVO

PARA COMPARTIR

TAGLIERE MISTO  16,50 tabla mixta de embutidos y quesos italianos (L)	FORMAGGETTA E OLIVE   8,50 queso fresco de vaca (L)
PATATAS AL HORNO  5,00 con ajo, romero y salvia	TARTA ARTESANA PASQUALINA  9,50 pregunte por los sabores del día (H/L/G/FS)
ACEITUNAS  3,00 cocktail mixto de aceitunas italianas	PANIZZA DE SAVONA  4,50 palitos fritos a base de harina de garbanzos
ALCACHOFAS DEL PRAT FRITAS  11,00 con salsa estilo "romesco" (G/H)	DELICIAS EMPANADAS DE LUBINA 12,50 con mayonesa casera de albahaca (G/H)

FOCACCCERIA

FOCACCIA GENOVESE

SLERFA DE FOCACCIA  2,50 autentica Focaccia Casera genovesa (G/L)	SLERFA RELLENA de:
SURTIDO DE FOCACCIA  4,20 con cebollas, clasica y tomates (G/L)	PROSCIUTTO COTTO DI PARMA 8,50 con queso fontina y ensalada (G/L)
FOCACCIA AL FORMAGGIO  13,50 Con Crescenza IGP. <i>BUONA COME A RECCO</i> (G/L)	MORTADELLA IGP 9,00 con queso stracchino y ensalada (G/L)
FOCACCIA PIZZATA GENOVESE 15,00 con Crescenza IGP, tomate, anchoas, aceitunas (G/L)	POMODORO & MOZZARELLA  9,00 con tomate cherry y Pesto Genovés (G/L)
	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 9,50 con queso straciatella y tomate confitado (G/L)

ANTIPASTI

ENTRANTES

BURRATINA CAPRESE   9,50 con tomate y Pesto Genovés (L/FS)	SFORMATO DE CALABAZA   10,50 con crema al Parmigiano Reggiano (H/L)
VITELLO TONNATO  9,90 ternera con mayonesa casera de atún (H/M/P)	VERDURAS GENOVÉS RELLENAS 12,00 con mortadella, ricotta y Pamigiano (H/L/G/FS)
ALCACHOFAS CONFITADAS Y TRUFA NEGRA   11,50 con yema de huevo y crema de patatas (H/L)	EL CAPPON MAGRO GENOVÉS  13,50 con salsa verde, pescado blanco y gambas (H/P)

PESTO GENOVESE



AUTÈNTICA RECETA GENOVESA
100% Albahaca Ecologica procedente de Liguria.
Sin intermediarios.

TRÓFIE CÖ PESTO  13,00 con pesto, patatas y judias verdes (G/FS/L)	TRENETTE AVANTAGGIAE  13,50 con pesto, patatas y judias verdes (G/H/FS/L)
GNOCCHI AL PESTO  14,00 con pesto y judias verdes (G/FS/L)	MANDILLI DE SAEA  14,50 con pesto, patatas y judias verdes (G/FS/L)

PASTA FRESCA

Gluten Free: Pasta de Quinoa
 Solicitar propuestas **Vegan** al personal de sala.

PANSÖTI CON SALSAS DE NUECES  14,50 reellenos de acelgas y queso ricotta (G/L/H/FS)	PAPPARDELLE AL RAGÚ CASERO 14,00 salsa de carne de ternera y tomate (G/L)
MACCHERONI A LA CARBONARA 13,50 con guanciale, huevo y pecorino romano (G/L/H)	CHICCHE AL GORGONZOLA DOLCE 13,50 gnocchi de patatas con aceite de trufa blanca (G/L/H)
RAVIOLI BURRO & SALVIA 14,00 reellenos de berenjenas y burrata (G/L/H/FS)	RAVIËU CÖ TOCCO DE JABALI 16,00 raviolis de borraja con ragu casero de Jabali (G/P)
PICAGGE LUBINA Y BOTTARGA 16,00 tallarines verdes con tomate, aceitunas y mejillones (G/L/P)	PENNETTE GAMBAS Y ANCHOAS 15,50 con ajo, Aceite EVO y pimienta picante (G/L/P/FS) 

RISOTTI

ARROCES

CREMA DI SCAMPI  17,50 con tomate, gambas y cigalas (P/L) 	CON PREBOGGION   16,50 con hierbas silvestres y Parmigiano Reggiano (P/L)
---	--

SECONDI PIATTI

DESDE EL MAR Y LA MONTANA

TAGLIATA DE POLLO SOUS-VIDE  17,00 contramuslo deshuesado con <i>preboggion</i> y patatas	LUBINA AL HORNO Á ZENEIZE  21,00 con patatas, tomate cherry, aceitunas y piñones (FS/P)
BRASATO AL VINO NEBBIOLO  19,00 estofado de vacuno con patatas al horno (G/L)	STOCCAFISSO IN UMIDO  16,50 guiso de bacalao al estilo genovés (G/L/P)

INSALATE

ENSALADAS

CUNDIGIUN DE LIGURIA  9,70 mixto de verduras con huevo, atún y anchoas (H/P)	CAESAR SALAD   11,50 con pollo, guanciale, parmesano y su salsa (L/G/H)
--	--

DOLCI

POSTRES

TIRAMISÚ (H/L)  5,00	CHEESECAKE DE RICOTTA (H/L/G/FS)  6,00
PANNA COTTA (L)   4,00	PANERA GENOVÉS E AMARETTI DI SASSELLO 6,50
SORBETE / HELADO DEL DIA   4,00	COULANT DE CHOCOLATE (H/L/G/FS) 6,00
SELECCIÓN DE QUESOS ITALIANOS CON CONFITURAS   12,90	CANESTRELLI E BACI DAMA (H/L/G/FS)  6,00