

MENU OSTERIA

ANTIPASTI € 9

Tortino acciughe con salsa verde

Anchovy flan with parsley sauce
Flan d'anchois à la sauce verte de persil

Minestrone alla genovese, scurcuzun

Genoese minestrone soup with scurcuzun pasta
Minestrone à la façon de Genes avec pasta "scurcuzun"

PRIMI €10

Mandilli al pesto genovese

Fresh pasta with genovese pesto
Pâtes fraîches de châtaigne avec sauce au basilic

Ravioli al tuccu di carne

Ravioli with genovese meat souse
Ravioli avec sauce à la viande

Orecchiette con salsa di pomodoro e ricotta salata

Orecchiette with tomato sauce and salted ricotta
Orecchiette à la sauce tomate et ricotta salée

SECONDI €14

Calamari panati alla griglia con cipolle

Giarratana

Grilled squids covered in breadcrumbs served with Giarratana onions
Calmari panés et grillé avec oignons farcies

Pescato del giorno

Catch of the day
Poisson à la façon du jour

Tomaxelle alla genovese

Genoese veal (meat) rolls
Rouleaux de viande, bette et fromage a la façon de Gènes)

MENU INNOVATIVO

ANTIPASTI

Tartare di gamberi, agretti € 12

profumati al pepe di sichuan, cips di riso

Prawn tartare served with agretti salad flavored with sichuan pepper with rice chips
Tartare de crevettes rouge avec salade de barbe des moines, parfumé au poivre Sichuan, chips de riz

Burrata con quinoa € 10

asparagi e croccante di amaranto

Burrata with quinoa and asparagus amaranth crunchy
Burrata avec quinoa, asperges et Amarante croustillante

Battuta di manzo € 10

con emulsione di soia, avocado e riso soffiato allo zenzero

Knife-cut steak tartare with avocado soy emulsion and ginger flavored puffed rice
Bœuf tartare à l'émulsion de soja, avocat et riz soufflé au gingembre

PRIMI

Fagottini ripieni di Galletto € 14

con stufato di asparagi su crema pomodori secchi e biscotto di Pecorino

Fagottini stuffed with spit-roasted Cockerel and asparagus stew served on dried tomatoes cream and Pecorino biscuit
Fagottini farcis avec coq rôti, et ragoût d'asperges sur un crème des tomates séchées et biscuit de pecorino

Cannellone di baccalà € 13

con salsa di zafferano

Cod Cannelloni with saffron sauce
Cannelloni de morue avec un sauce au safran

Tagliolino al mirtillo con vongole € 15

e fieno di patata alla gremolada

Blueberry flavored Tagliolini with clams and potato hay gremolada
Tagliolini aux myrtille avec palourdes et foin de pommes de terre à la gremolade

SECONDI

Pescato alla piastra € 17

su radicchio rosso, crema di piselli e salsa al finocchietto

Grilled fish with red radicchio, pea cream and fennel sauce
Poisson grille sur chicorée rouge, crème de pois et sauce de fenouil sauvage

Il Cono fritto € 17

Calamari, verdure di stagione

The paper cone with fried squids and seasonal vegetables
Le cône frit de calamars et légumes

Tagliata di manzo € 18

con cracker di nocciole, patata al tartufo e puntarelle saltate

Sliced beef with hazelnut cracker, truffle potato and sautéed chicory
Tagliata de boeuf avec un cracker de noisettes, pommes de terre parfume a la truffes et chicoré sauté

Insalata belga formaggio blu di Lanzo € 7

noci e miele
Belgian salad, blue Lanzo cheese, walnuts and honey
Salade belge, fromage Lanzo bleu, noix et miel

Insalata di rucola, sedano e mela € 6

Rocket, celery and apple salad
Salade de roquette, céleri et pomme

STUZZICHERIA

Anatra affumicata € 5

con pere e arachidi

Smoked duck with pears and peanuts
Canard fumé avec poires et cacahouètes

Maialino ai 3 pepi € 6

con composta di mela

Roasted piglet with three kind of pepper seasoning, served with apple compote
Petit cochon à le 3 Poivre , compote de pommes

Salmone marinato alla rapa rossa € 5

con insalata di finocchio e coriandolo

Marinated salmon with beetroot served with fennel and coriander salad
Saumon mariné a la betterave, salade de fenouil et coriandre

50 gr Tartara di manzo € 2,5

con salsa bolzanina
50 gr Beef tartare with bolzanina souce
50 gr Boeuf tartare avec bolzanina sauce

50 gr Carpaccio di manzo € 4

con rucola e grana
50 Beef carpaccio served with rucola and grana cheese
50 gr Carpaccio de bœuf, Roquette et parmesan

40gr Battuta di pescato € 4

40 gr Knife-cut fish tartare
40 gr Tartare de poisson

Ostrica fin de Claire 2,5€ c.una

Fin de Claire oyster
Huître fin de Claire

50 gr Carpaccio di pescato €4

50 gr Fish Carpaccio
50 gr Carpaccio du poisson du jour

Tutte la pasta è fatta in casa, usiamo solo ingredienti di stagione

All pasta is homemade, we use only seasonal ingredients