




# Antipasti

## Appetizer

	Brandacujun <i>Stockfish and potatoes cream with garlic and parsley</i>	€ 8,00
	Tortino di spinaci alla genovese con fonduta di pecorino <i>Spinach pie with fondue of Pecorino</i>	€ 8,00
	Tortino di zucchine alla genovese con salsa mediterranea <i>Courgette pie with mediterranean sauce</i>	€ 8,00
	Terrina di Chianina I.G.P. con fonduta di parmigiano <i>I.G.P. Chianina meat Pie with Parmisan Fondue</i>	€ 8,00
	Crostini toscani di fegatini <i>Toasted bread with chicken livers</i>	€ 6,00
	Crostini toscani di fegatini con bicchiere di Sauternes <i>Toasted bread with chicken livers with glass of Sauternes</i>	€ 10,00

Per eventuali allergie o intolleranze chiedete al personale di sala.  
Saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

*In case you suffer from any allergy or food intolerance,  
we will be happy to guide you in the right choice of dishes.*


Per qualsiasi informazione è disponibile il libro delle ricette  
con tutti gli ingredienti utilizzati.

*For any information please consult our recipe book  
in which you will find all the ingredients that we use.*

Occasionalmente è possibile che la carne venga abbattuta per alcune  
preparazioni di piatti di nostra produzione.






*Occasionally it is possible that the meat is knocked down  
for some preparations of dishes of our production.*

 **Piatto vegetariano**  
*Vegetarian dish*

 **Senza glutine negli ingredienti**  
*Gluten free in the ingredients*

# Primi Piatti

## First Courses

-  Minestrone alla genovese € 9,00  
*Traditional vegetable soup with pasta*
-  Lasagne al pesto tradizionale € 10,00  
*Homemade pasta with "Pesto"*
-  Piccagge matte al pesto tradizionale con patate e fagiolini € 10,00  
*Chestnut homemade pasta with "Pesto", potatoes and green beans*
-  Pansoti con salsa di noci € 10,00  
*Homemade pasta (vegetable filling) with walnuts sauce*
- Ravioli di carne con "tocco" di carne alla genovese € 10,00  
*Homemade pasta (meat filling) with meat sauce*
- Taglierini con ragù bianco di Chianina I.G.P. € 10,00  
*Homemade pasta with I.G.P. Chianina Ragout*
- Taglierini con ragù di stoccafisso € 10,00  
*Homemade pasta with stockfish ragout*
-  Taglierini con pesto di pistacchio e pomodorini € 10,00  
*Homemade pasta with pistachio pesto and fresh tomatoes*



Tutti gli ingredienti della pasta fresca sono di origine biologica.

*All the ingredients of the fresh pasta have organic origin.*







Su richiesta i condimenti dei primi piatti possono essere serviti con pasta di mais.

*All the dressings of the first courses can be served with gluten free corn dough.*

## Secondi Piatti

### Second Courses



- |  |         |
|--|---------|
|  Stoccafisso accomodato alla Genovese<br><i>Traditional stockfish with potatoes, olives and pine nuts</i>                             | €16,00  |
|  Trippe accomodate alla Genovese<br><i>Traditional chitterlings with potatoes and pine nuts</i>                                       | € 14,00 |
|  Coniglio ripieno alla ligure con crema di patate al rosmarino<br><i>Filled rabbit in pan with olives, pine nuts and potato cream</i> | € 16,00 |
|  Cundigiun<br><i>Boiled vegetables with tuna, salted anchoes and olives</i>   | € 12,00 |

## La carne biologica della Cooperativa Monte Capenardo

---

### Organic beef by Cooperativa Monte Capenardo




Animali che vivono in piena libertà tutto l'anno sulle alture alle spalle di Genova. Carne molto gustosa, ma che può essere un po' più "muscolosa".  
*Animals that live in full freedom all year round on the mountains behind Genoa. Very tasty meat, but obviously also a bit 'harder'.*

- |  |         |
|--|---------|
|  La carne nel sugo alla genovese<br>(Questo piatto non è sempre disponibile. Chiedete al personale)<br><i>The meat in the tomato sauce<br/>(This dish is not always available. Ask the staff)</i> | €16,00  |
|  Tagliata di manzo con patate e verdure scottate<br><i>Beef "Tagliata" with potatoes and vegetables</i>   | € 18,00 |

## La carne di Chianina







---

### Chianina Meat

- |  |           |
|--|-----------|
|  Peposo di Chianina I.G.P.<br><i>Stew I.G.P. Chianina with pepper, wine and potatoes</i>                      | € 18,00   |
|  Fiorentina di Chianina I.G.P. (circa kg. 1,4)<br><i>Fiorentina T-Bone of I.G.P. Chianina (about kg. 1,4)</i> | 5,00 €/hg |
|  Costata di Chianina I.G.P. (circa kg. 0,8)<br><i>Rib of I.G.P. Chianina (about kg. 0,8)</i>                  | 4,50 €/hg |









# Contorni

## Side Dishes

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|   | Patata schiacciata con formaggio<br><i>Boiled potatoes with cheese</i>                      | € 4,00 |
|   | Verdure miste di stagione saltate in padella<br><i>Seasonal mixed vegetables stir-fried</i> | € 6,00 |
|   | Insalata mista<br><i>Fresh salad</i>  | € 4,00 |

# Per finire...

## At the End...

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|     | Pecorino stagionato con miele di castagno<br><i>Pecorino cheese with chestnut honey</i>                     | € 5,00 |
|    | Tiratisù (il tiramisù che ti fai tu!)<br><i>"Tiratisù" (make your Tiramisù!)</i>                            | € 6,00 |
|    | Tortino di biscotti con crema di limone e salsa di fragole<br><i>Lemon cake with strawberries sauce</i>     | € 6,00 |
|    | Pasta frolla con pere e mandorle e salsa di vino rosso<br><i>Pear and almond pastry with red wine sauce</i> | € 6,00 |
|    | Cantucci con Vin Santo del Consorzio<br><i>Cantucci with Consorzio's Vin Santo</i>                          | € 8,00 |
|   | Macedonia di frutta fresca<br><i>Fresh fruit salad</i>  | € 5,00 |
|   | Dolce del giorno<br><i>Dessert of the day</i>   | € 6,00 |

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| Pane e coperto<br><i>Bread and place setting</i>       | € 2,00                       |
| Acqua naturalizzata<br><i>Still or sparkling water</i> | ½ lt. € 1,00<br>1 lt. € 2,00 |
| Caffè Lavazza<br><i>Lavazza coffee</i>                 | € 2,00                       |

## Alcuni nostri fornitori

### Some of our Suppliers

Cascina Barban

Località Le Cantine di Figino, Albera Ligure (AL) Alta Val Borbera

Bottega dello Stoccafisso

Via dei Macelli di Soziglia 20R - Genova

Tripperia La Casana

Vico Casana 3R - Genova

P. Armanino & Figli

Via di Sottoripa 105R - Genova

Az. Agr. La Baita & Galleano

Frazione Gazzo - Borghetto d'Arroscia (IM)

Consorzio Agrario di Siena

Alimentari Bettolle - Via Di Vittorio - Bettolle (SI)

## I due Olii Extra Vergine che abbiamo selezionato

---

### Our two Extra Virgin Oils selection

Az. Agr. La Baita & Galleano

Cultivar: taggiasca

Premiato dal Gambero Rosso 2016 con «Tre Foglie»

Consorzio Agrario di Siena