

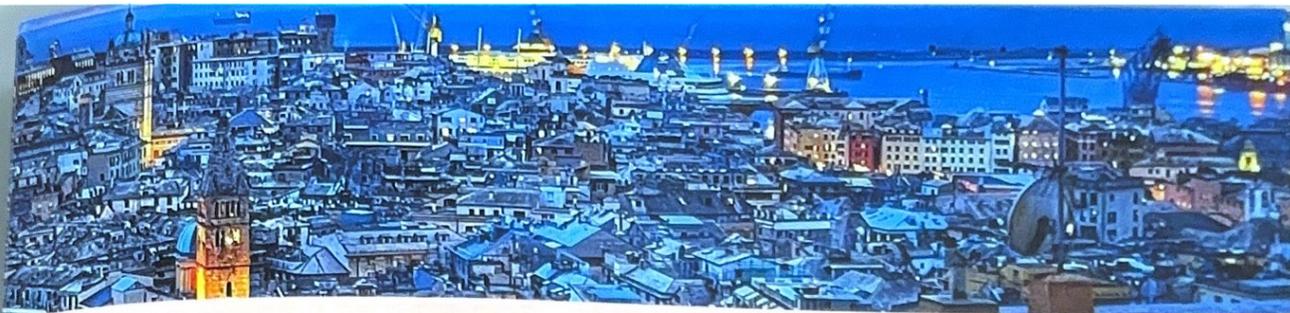


Antipasti

Crudités di mare: scampo, gambero viola, tartare, ostriche gillardeau ** <small>Allergeni: 2-4-14</small>	30
Tiepido di mare ** <small>Allergeni: 4</small>	19
Acciughe marinate ** <small>Allergeni: 4</small>	15
Insalata di polpo con patate, pomodorini e olive riviera * <small>Allergeni: 8-14</small>	17
Tris tartare di Fassona <small>Allergeni:</small>	20
Bis di tartare: tonno, salmone ** <small>Allergeni: 4</small>	22
Fritto dei Carruggi: frittelle di baccalà e acciughe "Lampara" del Mediterraneo impanate e fritte ** <small>Allergeni: 1-2-4-14</small>	17
Battuta di Fassona al coltello <small>Allergeni:</small>	18
Muscoli alla marinara o livornese <small>Allergeni: 14</small>	14
Carpaccio di manzo <small>Allergeni:</small>	16

Primi

Spaghettoni con vongole e bottarga <small>Allergeni: 1-3-14</small>	18
Scialatielli ai frutti di mare * <small>Allergeni: 1-3-14</small>	17
Risotto ai frutti di mare mantecato all'olio E.V.O. ** <small>Allergeni: 2-4-14</small>	18
Ravioli di carne al "Tocco" genovese <small>Allergeni: 1-3-9</small>	17
Pansoti in salsa di noci <small>Allergeni: 1-3-7</small>	17
Trofiette avvantaggiate al pesto con patate e fagiolini <small>Allergeni: 1-3-7-8</small>	16
Paccheri con pesto e burrata <small>Allergeni: 1-7-8</small>	17
Panciotto di gamberi e capesante * <small>Allergeni: 1-2-3-4-14</small>	18
Spaghettoni cacio e pepe <small>Allergeni: 1-7-8</small>	16
Minestrone alla genovese * <small>Allergeni: 9</small>	15



Secondi

Trancio di salmone al forno, spuma di patata aromatizzata e spinaci freschi <i>Allergeni: 2-4-14</i>	19
Tentacolo di polpo rosticcato ** <i>Allergeni: 7-8-14</i>	20
Zuppetta di pesce * <i>Allergeni: 2-4-14</i>	20
Calamari ai ferri con pomodorini e misticanza * <i>Allergeni: 14</i>	18
Tonno in crosta con pistacchio ** <i>Allergeni: 1-4-11</i>	25
Pescato del giorno alla ligure <i>Allergeni: 4</i>	25
Grigliata mista di pesce * <i>Allergeni: 2-4-14</i>	30
Milanese con manico e patate chips <i>Allergeni: 1-3</i>	25
Filetto di manzo a piacere (Griglia, Pepe Verde, Voronoff, Gorgonzola) <i>Allergeni: 7-9</i>	28
Fritto misto di pesce * <i>Allergeni: 1-2-4-14</i>	25
Tagliata di Angus <i>Allergeni:</i>	23
Coscia di pollo disossata cotta a bassa temperatura <i>Allergeni:</i>	15

Contorni

Verdure grigliate <i>Allergeni:</i>	7
Verdure saltate <i>Allergeni:</i>	7
Patate al forno <i>Allergeni:</i>	7
Patate fritte * <i>Allergeni:</i>	6
Insalata di pomodori <i>Allergeni:</i>	5

Ogni giorno fuori menù le proposte dello chef
(chiedere al cameriere)

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.

I piatti contrassegnati con () il prodotto acquistato fresco è stato bonificato tramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati