

Tanto per cominciare... *Let's start...*

Verdure dell'orto ripiene alla genovese 1,3,7
Stuffed field vegetables genovese style
12,00



Cappon Magro 1,2,3,4,14
Cappon magro (traditional Ligurian dish with seafood and vegetables)
13,00

✓ Focaccia o Farinata al formaggio con gocce di pesto * 1,7 1,7,4
✓ *Cheese Recco focaccia or Farinata with pesto drops or with capers, olives and tomatoes**
11,00

Insalata Tralalero 4,7
Tralalero Salad
13,00

Insalata di polpo e patate con pomodorini confit al miele di tiglio 4
Octopus and potatoes salad with confit cherry tomatoes and linden honey
14,00

Di cotte... *Hot ...*

✓ Minestrone alla Genovese con verdure di stagione e pesto al cucchiaino 7,8,9
✓ *Vegetables Soup with seasonal vegetables and pesto*
11,00

✓ Gnocchi di patate al pesto 1,3,7,8
✓ *Potato gnocchi with basil pesto sauce*
13,00

Ravioli di pesce al ragù di orata 1,3,4
Fish ravioli with sea bream ragout
13,00

✓ Pansoti ricotta e spinaci al sugo di noci 1,3,7,8
✓ *Spinach and ricotta cheese Pansoti with walnuts sauce*
12,00

Ravioli alla genovese al tuccu 1,3,7,8,9
Genoese Ravioli with "tuccu" sauce
13,00


*Spaghetti allo scoglio 1,2,14
**Sea-food spaghetti*
13,00

... e di crude! ... *and cold!*

Filetto di spigola ai ferri con pomodori ripieni alla Provencale 1,4
Grilled sea bass fillet with stuffed tomatoes Provencale
13,00

Verdura alla griglia con mozzarella di bufala 7
Grilled vegetables with buffalo mozzarella
11,00

"Brandacujun" con patata quarantina e olio evo della Liguria
Codfish Brandacujun with potatoes dressed with Ligurian evo oil
13,00

Tagliere rustico di salumi e formaggi della Liguria 7 
Variety of traditional Ligurian salami and cheese
12,00

A disposizione pasta senza glutine
Gluten free pasta available

Dalla padella nella brace! ...grilled or baked...

Filetto di sgombro ai sapori liguri con insalatina
di fagiolodi Pigna e cipollotto rosso genovese 4,8
*Mackerel fillet with ligurian flavoures with
beans from Pigna and local red onion*

14,00

Acciughe impanate e fritte con insalatina
croccante distagione aromattizzata agli agrumi 1,4,3
*Fried breaded anchovies with fresh salad
dressed with citrus fruits*

14,00

Torta Pasqualina della tradizione
con prescinseua di Cabanina 1,7,3
Typical local quiche with Prescinseua cheese

13,00

Bistecca ai ferri di razza piemontese
con fagiolini al burro 7
Grilled beef steak with green beans with butter

17,00

Siamo fritti! ...we're fried...!

Grigliata del Molo Vecchio* 2,4
Genoese traditional grilled fish "Al Molo Vecchio"

18,00

Coniglio alla ligure 7,8
Rabbit with a ligurian sauce

15,00

Fritto misto del vecchio pescatore con verdure
fresche e foglie di salvia impanate e fritte 1,2,4,9,14
Mixed fried fish with fresh vegetables and
fried battered sage leaves*

18,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere scongelati

*Some products may be defrosted

✓ Vegetariano/Vegetarian



Prodotti a km 0



Prodotti del territorio – a filiera corta



Presidio slow food

La dolce vita! ..Sweet life...!

Tiramisù al bicchiere 1,3,7
Tiramisù served in a glass

Crostata al chinotto con gelato al fior di latte 1,3,7
Chinotto tart with vanilla ice cream

Panna cotta di erbalatte allo sciroppo di rose 7
Panna cotta with rose syrup

Vasetto misto di gelati e sorbetti
di nostra produzione 7
Assorted homemade ice-cream and fruit sorbet

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad

5,50

... un bicchiere di Sciacchetrà...
... one glass of Sciacchetrà... 10,00

Coperto - Cover charge 2,50 p.p.