

# Tralalêro

TRATTORIA GENOVESE



Cappon magro 1,2,3,4,14

*Fish and vegetables cold pie, typical genoise dish* 15,00

Impepata di cozze della Riviera ligure in guazzetto di pomodoro 14,1

*Ligurian Riviera mussel soup in tomato sauce* 13,00



Focaccia al formaggio tipo Recco con gocce di pesto 1,7

*Recco cheese focaccia with pesto drops* 12,00



Farinata di ceci 7,8

*Chickpea farinata* 12,00

Insalata di polpo\* e patate con pomodorini confit 14

*Octopus and potato salad with confit cherry tomatoes* 15,00

Insalata Tralalero, con lattuga, tonno, mozzarella, pomodori, olive taggiasche e filetti di acciughe 7,4

*Mixed salad Tralalero with lettuce, tuna, mozzarella, tomatoes, Taggiasca olives and anchovy fillets* 12,00



Tagliere rustico di salumi e formaggi tipici 7

*Variety of traditional Ligurian salami and cheese* 16,00

\*\*\*\*\*



Minestrone tiepido alla genovese 9

*Warm minestrone soup genovese style* 12,00



Trofie al pesto genovese 7,8,1

*Trofie pasta with Genoese pesto* 14,00

Gnocchetti di ortica al ragù di pesce azzurro 19,7

*Nettle gnocchi with blue fish ragout* 14,00

Spaghetti allo scoglio\*\* 1,2,4,14

*Spaghetti with sea food* 16,00



Triangoli al sugo di noci 1,7,8

*Triangle ravioli with with walnut sauce* 15,00

Taglierini al nero di seppia, asparagi e vongole 1,14

*Taglierini with squid ink, asparagus and clams* 18,00

# Tralalêro

TRATTORIA GENOVESE

Fritto misto del pescatore 1,2,4,14,9  
*Mixed fried fish* 18,00

Grigliata del Molo Vecchio\*\* 2,4,14  
*Grilled Mediterranean fish "Al Molo Vecchio" \*\** 21,00

Acciughe ripiene fritte 1,4,7  
*Fried stuffed anchovies* 17,00

Filetto di orata in salsa alla ligure con patate al forno 4,8  
*Sea bream fillet in Ligurian sauce with baked potatoes* 16,00

Sgombro grigliato, cipolla rossa caramellata e panissa fritta 1,4  
*Grilled mackerel, caramelised red onion and fried panissa* 17,00

Insalatina tiepida di seppie con crema di piselli e polvere di olive taggiasche 14  
*Warm cuttlefish salad with creamed peas and Taggiasche olive powder* 18,00

Tagliata di manzo con crudità di asparagi e patate al forno  
*Sliced beef with asparagus crudités and baked potatoes* 19,00

\*\*\*\*\*

Tiramisù al bicchiere 1,3,7  
*Tiramisù by the glass*

Vasetto misto di gelati di nostra produzione 7  
*Assorted home-made ice-cream*  
6,50

Semifreddo ai lamponi con scaglie di cioccolato bianco 7  
*Raspberry semifreddo with white chocolate chips*

Torta di mele e cannella con gelato al fiordilatte 1,3,7  
*Apple and cinnamon cake with fiordilatte ice cream*  
7,00

Panna cotta alla nocciola misto Chiavari 1,3,7  
*Chiavari mixed hazelnut panna cotta*  
8,00

... un bicchiere di Sciacchetrà...  
*... one glass of Sciacchetrà... 12,00*

Coperto - Cover charge 2,50

Per eventuali intolleranze al glutine chiedere l'apposito menù al vostro oste.

*For any gluten intolerance ask your host for the appropriate menu.*