



TRATTORIA · GENOVA

MENÙ TERRA

ANTIPASTO

Sformato di carciofi su fonduta di Toma 🚳 di pecora brigasca

PRIMO

Lasagne rosmarino al ragù di manzo bianco con besciamella al rosmarino

SECONDO

Brasato di guancia al rossese

DESSERT

Creme caramel all'antica

€40

(coperto/pane/focaccia/acqua/caffè) una bottiglia di vino ogni 4 persone



MENÙ DI PESCE

ANTIPASTO

Pesce azzurro in "carpione"

PRIMO

Ravioli di pesce gallinella con il suo "ciuppin"

SECONDO

Spiedino di calamari al mais

DESSERT

Diplomatica alla ligure

€45

(coperto/pane/focaccia/acqua/caffè) una bottiglia di vino ogni 4 persone



MENÙ LIGURIA

ANTIPASTO

Baccalà brandacujun

PRIMO

Pansotti con farina di castagne di Murialdo [©]ripieni di prescinsêua [©] con pesto, patate quarantine e fagiolini

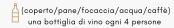
SECONDO

Pescato nostrano alla ligure

DESSERT

Tortino di pinoli con gelato alla vaniglia

€50







TRATTORIA · GENOVA

MENÙ GOURMET

ANTIPASTI

- Ceviche 🚳 di branzino
- Vitello tonnato "croccante" & radicchio nostrano

PRIMI

- Lasagnetta di borragine con carciofi e grangessato 🊳
- Plin di crostacei con bisque allo zenzero

SECONDO

Anatra confit al mosto d'uva & cavolo nero

DESSERTS

- Sorbetto ai frutti esotici
- Mousse ai 3 cioccolati valitiona



(coperto/pane/focaccia/acqua/caffè) una bottiglia di vino ogni 4 persone

