



# Rosmarino

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



# Rosmarino

TRATTORIA · GENOVA

## MENÙ DI PESCE

### ANTIPASTO

Pesce azzurro in "carpione"

### PRIMO

Ravioli di pesce gallinella  
con il suo "ciuppìn"


### SECONDO

Spiedino di calamari al mais

### DESSERT

Diplomatica alla ligure 🍷

€45

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



# Rosmarino

TRATTORIA · GENOVA

## 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



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



# Rosmarino

TRATTORIA · GENOVA

## MENÙ GOURMET

### ANTIPASTI

- Ceviche 🍷 di branzino
- Vitello tonnato "crocante" & 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 

€75



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