

# 18.97

BISTROT CONTEMPORANEO  
& PIZZERIA NAPOLETANA



# ANTIPASTI STARTERS

## **Cappon magro del Golfo** <sup>1,2,3,4,14</sup>

*Pesci, molluschi e crostacei cotti a vapore con verdure e salsa verde*  
*Steamed fish, shellfish, crustaceans with vegetables and green sauce*

28



## **Tartare di tonno** <sup>1,3,4,10</sup>

Maionese ai capperi e pane croccante al pomodoro  
Tuna tartare with caper mayonnaise and crispy tomato bread

24

## **Tempura di verdure alghe e calamari** <sup>1,7,14</sup>

Salsa di sedano e yogurt profumata al prezzemolo  
Vegetable, seaweed and squids tempura  
Parsley-scented celery and yogurt sauce

26

## **Cuor di prosciutto crudo nero Calabrese** <sup>1</sup>

Con focaccia 18.97  
Calabrian Black Ham Heart  
with focaccia 18.97

23

## **Brandacujun** <sup>1,4,7</sup>

Pomodorini confit, scarola, olive Taggiasche e pane gratinato  
Confit cherry tomatoes, scarola salad, Taggiasca olives and toasted bread

24



## **Torta golosa** <sup>1,3,7</sup>

Borraggine, crema di ricotta al profumo di limone  
Golosa salted cake, borage with lemon-scented ricotta cheese cream

20



# PRIMI

## FIRST COURSES

<b>Gnocchi pomodoro Paglione e Toma Brigasca</b> <sup>1,3,7</sup> Home made dumplings with Paglione tomato and Toma Brigasca cheese	20 
<b>Risotto Primavera</b> <sup>7</sup> Piselli, asparagi, fave e coulis di lamponi Peas, asparagus, broad beans and raspberry coulis	20 
<b>Paccheri fatti in casa al ragù di tonno</b> <sup>1,4,9</sup> Home made paccheri with tuna fish ragù	26
<b>Plin di rombo</b> <sup>1,4,7</sup> Home made ravioli filled with turbot	24
<b>Spaghettoni del pescatore</b> <sup>1,2,14</sup> Cozze, vongole fasolare, calamari, gamberi e pomodoro datterino Home made spaghettoni with mussels, fasolari clams, squid, prawns and datterino tomatoes	26
<b>Linguine alle vongole veraci</b> <sup>1,14</sup> Linguine with clams	28 
<b>Trofie al pesto con fagiolini e patate</b> <sup>1,8</sup> Trofie with pesto, green beans and potatoes	22   

# SECONDI MAIN COURSES

## **Scaloppa di branzino alla ligure** <sup>4,8</sup>

*Pomodorini, patate, finocchi e  
olive Taggiasche*

*Filet sea bass Ligurian style cherry tomatoes,  
potatoes, fennel and Taggiasca olives*

**28**



## **Gran Frittura con maionese speziata** <sup>1,2,4</sup>

Calamari, Gamberi, acciughe, zucchine, porri e  
carote

Squid, prawns, anchovies, zucchini, leeks and  
carrots and spiced mayonnaise

**28**

## **Zuppa di murena** <sup>1,4</sup>

Verdure ed erbe aromatiche

Moray eel soup with garden vegetables  
and aromatic herbs

**24**

## **GrandBurger 18.97** <sup>1,3,6,7,10</sup>

Fassona, pane fatto in casa, pomodoro,  
sottaceti, insalata cappuccio, bacon croccante,  
formaggio, salsa BBQ e patate fritte

Fassona beef, home-made bread, tomato,  
pickles, cabbage, crispy bacon, cheese, BBQ  
sauce and French fries

**26**

## **Filetto di suino nero** <sup>3,7</sup>

Pepe verde e crochette di patate

Black pork fillet, green pepper sauce and  
potato croquettes

**28**

## **Il nostro pescato del giorno** <sup>4</sup>

Our catch of the day

**12/hg**

*«La cucina è il mio linguaggio da oltre trent'anni.  
Questo menu è l'espressione di un percorso e di una visione,  
costruiti tra mare, entroterra e tecnica contemporanea,  
con radici profonde nella cucina mediterranea.*

*Ogni piatto nasce dall'energia,  
dall'esperienza e dall'amore per il territorio ligure.  
Qui troverete il mio carattere, il mio ritmo, la mia verità.»*

*«Cooking has been my language for over thirty years.  
This menu is the expression of a journey and a vision, shaped between  
the sea, the Ligurian hinterland and contemporary technique, with deep  
roots in Mediterranean cuisine.*

*Each dish is born from energy,  
experience and a genuine love for the Ligurian land.  
Within these pages you will find my character, my rhythm, my truth.»*

*Roberto Bolgasi*

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si rivolga al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.*

*Coperto 3€ per persona.  
I prezzi sono espressi in Euro.*

## ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products made from crustaceans
3. Eggs and products made from eggs
4. Fish and products made from fish
5. Peanuts and products made from peanuts
6. Soybeans and products made from soybeans
7. Milk and products made from milk (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, and their products
9. Celery and products made from celery
10. Mustard and products made from mustard
11. Sesame seeds and products made from sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products made from lupin
14. Molluscs and products made from mollusc

*If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. They will provide you with detailed information about our food and beverages.*

*Cover charge 3€ per person.  
Prices are expressed in Euros.*